



# Gg 2019

**Tipo de vino:** Vino Tinto

**Variedad:** 100% Garnacha Negra

**Denominación:** D.O. Empordà

## **Viticultura:**

Agricultura Ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelo granítico, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

## **Vendimia:**

27 de septiembre de 2019.

Cosecha manual en cajas de 10 kg.

## **Vinificación:**

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Encubado por gravedad. Vinificación en un huevo de hormigón, mojamiento del sombrero, extracción natural debido a su forma ovoide. Maceración de 5 semanas, crianza de 6 meses en el huevo de hormigón. Filtración suave antes de embotellar.

## **Análisis:**

Grado alcohólico: 14% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.02 g/L TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0.28 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 47 mg/L

pH: 3,36



## **Notas de cata:**

Color: Hermoso vestido granate claro brillante con tonos púrpuras.

Nariz: Fresca e intensa, sobre la fruta (frambuesa, grosella negra, cereza), mucha delicadeza y complejidad.

Boca: Limpio y franco, energético, con mucha frescura, crujiente, muy afrutado, típico de Garnacha Negra, mucha delicadeza y elegancia, vino muy complejo.

## **Maridaje:**

En un lomo de cordero, un buen trozo de ternera o carne a la parrilla.

## **Servicio:**

14-15°C, decantación no necesaria.

## **Producción anual:**

2.500 botellas.

TERRA REMOTA

