



ales blanques 2020

Type de vin : Vin blanc

Cépage : 100% Grenache Blanc

Appellation : D.O. Catalunya



Viticulture :

En Conversion Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol argilo-calcaire, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

23 août 2020.

Cueillette manuelle.

Vinification :

Vinification parcelaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C) en cuve inox et en barriques de chêne (3,5% de l'assemblage), avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Assemblage en fin d'élevage, collage, filtration et mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 4,9 g/L TH₂

Acidité volatile : 0,12 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 74 mg/L

pH : 3,48

Notes de dégustation :

Robe : Or pâle aux reflets verts, brillante.

Nez : Expressif et fruité, typique du Grenache Blanc, notes de fleurs blanches d'aubépine, de fruits jaunes et de fruits exotiques tels l'ananas et la poire, net et gourmand.

Bouche : Franche et fraîche avec de la tension et de la rondeur, aux arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques comme la pêche, l'ananas et les agrumes, long et salivant.

Vin plaisir et facile à boire.

Accord mets et vins :

À l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

7.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

