



ales roses 2020

Type de vin : Vin Rosé

Cépage : 100% Grenache Noir

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 :

30 août 2020.

Cueillette manuelle.

Vinification :

Vinification parcellaire. 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 : 12.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.11 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.20 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 67 mg/L

pH : 3.29



Notes de dégustation :

Robe : Abricot clair, reflets pêche, limpide et brillante.

Nez : Expressif et fruité, rappelant les fruits exotiques tels que la mangue, le litchi, l'ananas avec quelques notes épicées, net et gourmand.

Bouche : Franche et fraîche avec de la tension et de la rondeur, aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques rappelant ceux du nez.

Vin plaisir et facile à boire.

Accord mets et vins :

À l'apéritif ou sur des grillades et des viandes blanches.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

5.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

