



clos amae 2018

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 50% Tempranillo - 40% Grenache Noir - 10% Syrah

Appellation : D.O. Empordà



Viticulture :

Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

17 septembre, 5 et 8 octobre 2018.
Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcellaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité, extraction par pigeage journalier, macération de 3 à 5 semaines, élevage de 12 mois en cuves bois et 12 mois en bouteille, NI COLLAGE NI FILTRATION avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 14.0% vol.
Sucres résiduels : 0.6 g/L
Acidité totale : 4.7 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.49 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 45 mg/L
pH : 3.6

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe pourpre intense avec des reflets violines.

Nez : Frais et intense, sur les fruits rouges et noirs frais, la violette avec des notes épicées et légèrement vanillées, nez complexe et intense.

Bouche : Nette et franche, marquée par la minéralité, très fruitée et légèrement épicée : cerise, framboise, cassis tout en gardant beaucoup de fraîcheur. Les tanins sont souples et bien fondus. La fin de bouche est salivante et longue. Un vin marqué par la finesse, l'élégance et l'expression de notre terroir granitique.

Accord mets et vins :

Épaule d'agneau confite au thym et au citron.

Service :

14-16°C.

Production annuelle :

4.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

