



usted 2016

Type de vin : Vin rouge

Cépages : 65% Grenache noir - 35% Syrah

Appellation : D.O. Empordà



Viticulture :

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

Vendanges :

29 septembre et 08 octobre 2016.
Sélection parcellaire, parcelle de Syrah « Adrien » et de Grenache noir « Germaine ». Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcellaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité, extraction par pigeage journalier, fermentation alcoolique à température contrôlée (20-22°C), macération de 6 semaines, élevage de 36 mois en barriques de chêne français de 500L et 300L, assemblage en fin d'élevage, NI COLLAGE NI FILTRATION avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 14.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 4.88 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.52 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 64 mg/L
pH : 3.43

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat à légers reflets cacao.

Nez : Intense et fin, sur les fruits noirs mûrs, de truffe, de cacao, d'épices douces, de vanille, notes fumées et de cerise à l'eau-de-vie. Complexe et élégant.

Bouche : Beaucoup de finesse et de complexité, sur des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, d'épices, de truffe, de cacao, de mine de crayon (minéralité), finale longue et salivante, tout en élégance et finesse, les tanins sont soyeux et fondus.

Accord mets et vins :

Pour les grandes occasions, avec une pièce de viande rouge, des fromages vieillis ou avec un cigare.

Service :

14-16°C, décantation possible.

Production annuelle :

3.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

