



# caminante 2020

**Tipus de vi:** Vi blanc

**Varietats:** 40% Garnatxa Blanca - 30% Chardonnay - 30% Chenin

**Denominaci:** D.O. Catalunya



## **Viticultura:**

Agricultura ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs de viticultura a mà i llaurat mecanitzat.

## **Verema:**

18 d'agost - 5 de setembre de 2020.  
Collita manual en caixes de 10 kg.

## **Vinificació:**

Vinificació per parcel·les, conservació en cambra refrigerada a 6°C abans de la premsada. Raïms seleccionats i desrapats. Premsat neumàtic a baixa pressió. Clarificació per sedimentació en fred. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-17°C) en botes de roure francès i tines d'acer inoxidable, amb remoguts regulars. Criança sobre les mares durant 8 mesos. Cupatge després de la criaça i embotellament.

## **Anàlisis:**

Grau alcohòlic: 13,5% vol.  
Sucres residuals: <1 g/L  
Acidesa total: 5.62 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidesa volàtil: 0.29 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/L  
pH: 3.18

## **Notes de tast:**

Vista: Daurat clar amb reflexos daurats.

Nas: Subtil i complexa a l'hora, vi delicat, notes de flors blanques, anís, notes iodades però també de fruites i de briox. Molta mineralitat i frescor.

Boca: Frescor amb una agradable mineralitat, molta elegància, finesa i precisió, amb aromes de fruites exòtiques, de fruites blanques i de flors. Vi ple, amb potència i amb molt bona longitud aromàtica. Vi fi i mineral que revela l'expressió del terror.

## **Maridatge:**

Vi molt versàtil, peixos a la brasa o amb salses, carns blanques (a la brasa o al forn), marisc, formatges.

## **Servei:**

12-14°C, no es necessita decantació.

## **Producció anual:**

15.500 ampolles.

**TERRA REMOTA**

