



# caminante 2020

**Tipo de vino:** Vino blanco

**Varietades:** 40% Garnacha Blanca - 30% Chardonnay - 30% Chenin

**Denominación de Origen:** D.O. Catalunya



## **Viticultura:**

Agricultura ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelo granítico, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

## **Vendimia:**

18 agosto – 05 septiembre 2020.  
Cosecha manual en bandejas de 10 kg.

## **Vinificación:**

Vinificación por parcelas. Uvas seleccionadas y desrapadas. Refrigerado a 6°C de la uva en cámara frigorífica antes de prensar. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés con bastoneo. Crianza sobre lías finas durante 8 meses. Ensamblaje al final de la crianza y embotellamiento.

## **Análisis:**

Grado alcohólico: 13.5% vol.  
Azúcares residuales: <1 g/L  
Acidez total: 5.62 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidez volátil: 0.29 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/L  
pH: 3.18

## **Notas de cata:**

Color: Dorado claro con reflejos dorados.

Nariz: Sutil y complejo, delicado, notas de flores blancas, anís, notas yodadas, pero también de frutas y de brioche. Mucha mineralidad y frescura.

Boca: Fresca con una agradable mineralidad, mucha elegancia, finura y precisión, con aromas de frutas exóticas, de frutas blancas y flores. Vino lleno y con potencia y una muy buena longitud aromática. Vino fino y mineral que revela la expresión del terroir.

## **Maridaje:**

Vino versátil: pescado a la parrilla o en salsa, carnes blancas (a la parrilla o asadas), mariscos, quesos.

## **Servicio:**

12-14°C, la decantación no es necesaria.

## **Producción anual:**

12.500 botellas.

**TERRA REMOTA**

