



clos adrien 2017

Tipo de vino: Vino tinto

Varietades: 90% Syrah - 10% Garnacha Negra

Denominación de Origen: D.O. Empordà



Viticultura:

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

Vendimia:

13 de septiembre al 5 de octubre de 2017. Selección de racimos de la parcela 'Adrien'. Cosecha manual en cajas de 10 kg.

Vinificación:

Vinificación por parcelas. Selección y derrapado del racimo, encubado por gravedad, extracción por pisoneos diarios, fermentación alcohólica a temperatura controlada (20 - 22°C) y maceración durante 6 semanas. Crianza de 24 meses en barrica de roble francés de 500 y 300 litros, ensamblaje al final de la crianza. Estabilización por frío y filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 14.5% vol.
Azúcares residuales: <1 g/L
Acidez total: 4.91 g/L TH₂ (ac. tartárico)
Acidez volátil: 0.58 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 55 mg/L
pH: 3.55

Notas de cata:

Color: Intenso y brillante rojo granate con reflejos púrpura.

Nariz: Goloso e intenso, notas a Frutos negros maduros y especiado, complejo, mineral, con toques de especias dulces, cacao, vainilla y brioche.

Boca: Estructurado y complejo, intenso, fresco y con buena tensión, fino y elegante; notas a frutos negros, donde aparece la ciruela, junto a violeta y canela. Los taninos son sutiles y bien integrados, el final de boca es goloso, con un punto yodado y largo.

Maridaje:

Carnes de caza en salsa, ternera y en carnes rojas en general.

Servicio:

14-16°C, se puede decantar.

Producción anual:

8.000 botellas.

TERRA REMOTA

