



camino 2019

Tipo de vino: Vino tinto

Variedades: 45% Garnacha Negro - 30% Syrah -
25% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: D.O. Empordà



Viticultura:

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

Vendimia:

Del 9 de septiembre al 3 de octubre de 2019. Cosecha manual en cajas de 10 kg.

Vinificación:

Vinificación por parcelas. Uvas seleccionadas y derrapadas. Encubado por gravedad, extracción por pisajes diario. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C) en depósitos de acero inoxidable. Maceración de 3 a 5 semanas, crianza de 12 meses en depósitos de acero inoxidable (1/3), en depósitos de madera (1/3) y en barricas de roble francés de 500L (1/3). Ensamblaje al final de la crianza y embotellamiento.

Análisis:

Grado alcohólico: 14.5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.0 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.57 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 52 mg/L

pH: 3.64

Color: Hermoso color granate profundo brillante con tonos violáceos.

Nariz: Fresca, intensa y compleja, frutas rojas fresca como la frambuesa, grosella, mora, notas especiadas y ligeramente de vainilla y de canela.

Boca: Limpio y franco, con mucha complejidad, tanto en frutas como en especias que recuerdan a la nariz, manteniendo una gran frescura y balance. Los taninos son suaves y bien fundidos. El final de la boca es goloso y largo. Un vino marcado por la delicadeza, la elegancia y la expresión de nuestro terreno de granito.

Maridaje:

Con carnes a la brasa o platos de caza en salsa.

Servicio:

14-16°C.

Producción anual:

45.000 botellas.

Notas de cata:

TERRA REMOTA

