



# camino 2019

**Type de vin :** Vin rouge

**Cépages :** 45% Grenache Noir - 30% Syrah - 25% Cabernet Sauvignon

**Appellation :** D.O. Empordà



## **Viticulture :**

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

## **Vendanges :**

Du 09 septembre au 03 octobre 2019.  
Cueillette manuelle en cagettes 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 3 à 5 semaines, élevage de 12 mois en cuves inox (1/3), en cuves bois (1/3) et en barriques de chêne français de 500L (1/3) assemblage en fin d'élevage.

## **Analyse :**

Degré alcoolique : 14.5% vol.  
Sucres résiduels : <1 g/L  
Acidité totale : 5.0 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidité volatile : 0.57 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total : 52 mg/L  
pH : 3.64

## **Notes de dégustation :**

Robe : Belle robe brillante grenat intense avec des reflets violets.

Nez : Frais, complexe et intense, sur les fruits rouges frais tels que la framboise, la groseille, la mûre et avec des épices comme la vanille, la cannelle.

Bouche : Nette et franche, beaucoup de complexité, à la fois sur les fruits et les épices rappelant ceux du nez, tout en gardant beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Les tanins sont souples et bien fondus. La fin de bouche est salivante et longue. Un vin marqué par la finesse, l'élégance et l'expression de notre terroir granitique.

## **Accord mets et vins :**

Avec des viandes grillées ou du gibier en sauce.

## **Service :**

14-16°C.

## **Production annuelle :**

45.000 bouteilles.

**TERRA REMOTA**

