

Caminito 2021

Vin Rosé

Grenache Noir

Viticulture et caractéristiques de la saison

L'agriculture biologique est un élément fondamental de la culture du vignoble qui donne naissance à ce vin. Le sol est granitique, profond et de fertilité moyenne, ce qui offre des conditions idéales pour son développement. L'environnement naturel, entouré d'espèces autochtones, ainsi que l'effet du vent de tramontane, déterminent les caractéristiques uniques de ce domaine.

La récolte a été effectuée à la main à la fin du mois d'août, pendant une saison caractérisée par un démarrage plus tardif et une excellente qualité sanitaire.

Vinification et élevage

Pour préserver leur profil aromatique délicat, les raisins sont conservés en chambre froide pendant 24 heures après la récolte, avant d'être traités et pressés. Après la clarification, le moût est d'abord fermenté dans des cuves en acier inoxydable sous un contrôle strict de la température.

À mi-chemin de la fermentation, 50% est transféré en barriques. Caminito est élevé pendant 6 mois à la fois en acier inoxydable, ce qui préserve sa fraîcheur, et en barriques, où le batonnage de ses lies fines permet d'obtenir plus d'équilibre, de caractère et d'élégance.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Une élégante couleur rose pâle, brillante et très attrayante à l'œil. Elle est complétée par un nez frais et fruité, avec des notes de groseilles, de fraises, de grenade et un soupçon floral de rose. Délicate et élégante, avec toute la puissance de l'Grenache de l'Empordà, la bouche est onctueuse, ronde, avec une belle sucrosité et une touche minérale, légèrement saline, en finale.

Cette combinaison d'éléments en fait un vin idéal pour accompagner les plats de fruits de mer tels que la paella ou le poulpe à la galicienne, grâce à sa bonne acidité et à la touche tannique du cépage. Il est également idéal en apéritif, avec un carpaccio de bœuf ou une salade de tomates fraîches d'été au basilic et à la burrata.

Production : 5.500 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 13,5%

Appellation d'Origine : DO Empordà

