

Camino 2020

Grenache noir, Syrah, Cabernet Sauvignon



Viticulture et caractéristiques de la saison

Le sol granitique et la tramontane déterminent les caractéristiques de chaque parcelle composant ce vin. La vendange a lieu pendant la deuxième moitié de Septembre, le moment optimal pour maturité phénolique et conditions sanitaires des raisins. Les grappes sont récoltées dans des caisses de 10kg et ensuite triées directement dans le chai.

Vinification et élevage

Chaque cépage est vinifié séparément sous température contrôlée en effectuant uniquement des pigeages pour une extraction plus délicate. La macération pelliculaire varie entre 3 et 5 semaines, cela va dépendre de la parcelle d'origine, du cépage, et des caractéristiques des cuves.

Le vin est élevé pendant 12 mois : 1/3 en cuve d'acier inoxydable pour garder le fruit, 1/3 en foudre de chêne français pour gagner en structure et 1/3 en barrique de 500L de chêne français pour une évolution équilibrée grâce à la micro-oxygénation. L'assemblage est fait juste avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Couleur rouge grenache aux reflets violacés. Au nez il dévoile des arômes de fruits rouges tel que la cerise, la framboise et la groseille. Suivi par des notes d'épices douces nous rappelant la cannelle et la vanille. Notre sol granitique s'exprime franchement, accompagné par des tannins persistants en fin de bouche. Un vin élégant, d'une grande complexité et fraîcheur.

Camino est l'emblème de Terra Remota, et par conséquent, nous cherchons en lui une capacité à pouvoir être polyvalent lorsqu'il doit s'accorder avec des mets. Il est d'excellente compagnie avec des viandes grillées mais peut aussi bien accompagner des plats Méditerranéen.

Production: 36.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool: 14,5%

Appellation d'Origine: DO Emporda