

Camino 2020

Vi Negre

Garnatxa Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon



Viticultura i Característiques de la Verema

Les tres varietats es treballen mitjançant agricultura orgànica, amb una mínima intervenció i prioritzant la màxima expressió de cadascuna, a més de respectar l'entorn. Sobre un sòl granític, la influència de la tramuntana determina les característiques de cada parcel·la.

La collita es fa durant la segona quinzena de setembre, amb perfecta maduresa fenòlica i estat sanitari. Aquesta es fa a mà en safates de 10 kg, fent una acurada selecció a la vinya.

Vinificació y Criança

Cada varietat es vinifica per separat, sota temperatures controlades i utilitzant només pigeage per a una delicada extracció. Depenent de la varietat, la parcel·la d'origen i les característiques de cada dipòsit, la maceració pel·licular s'estén de 3 a 5 setmanes.

El vi fa una criança per 12 mesos: un terç en acer inoxidable per mantenir la fruita; un altre terç en *fudre* de roure francès de 5.000 L per ressaltar l'estructura; i el terç restant en bótes de roure francès de 500 L amb l'objectiu d'aconseguir una evolució equilibrada gràcies a la microoxigenació. Assemblatge al final abans d'embotellar.

Notes de Tast i Maridatge

Atractiu color vermell granat amb tocs violacis. Al nas presenta fruita vermella com la cirera, el gerd i la grosella, a més d'espècies dolces que recorden la vainilla i la canyella. El nostre terrer granític s'expressa als tanins fermes i a la persistència cap al final de boca. Vi elegant, de gran complexitat i frescor.

Aquest és el vi emblemàtic de Terra Remota i com a tal busquem la major diversitat i versilitat a l'hora de maridar-lo. És excel·lent companyia de carns a les brases, xarcuteria com la que oferim al nostre pícnic o *gnocchi* al *pomodoro*. **Camino** és en el fons bona companyia tant de l'alta cuina com de la dieta mediterrània variada i rica.

Producció: 36.000 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 14,5%

Denominació d'Origen: DO Empordà