



caminante 2020

Type de vin : Vin blanc

Cépages : 40% Grenache Blanc - 30% Chardonnay - 30% Chenin

Appellation : D.O. Catalunya



Viticulture :

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

Vendanges :

18-24-26-27-28-31 août, 01-05 septembre 2020.

Cueillette manuelle en caquettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcellaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourageage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C) en barriques de chêne français et en cuve inox, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 8 mois. Assemblage en fin d'élevage et mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.62 g/L TH_2

Acidité volatile : 0.29 g/L H_2SO_4

SO_2 total : 70 mg/L

pH : 3.18

Notes de dégustation :

Robe : Or clair aux reflets dorés.

Nez : Subtil et complexe, finement bouqueté, notes de fleurs blanches, d'anis, notes iodées mais aussi fruitées et briochées. Beaucoup de minéralité et de fraîcheur.

Bouche : Fraîche avec une belle minéralité, beaucoup d'élégance, de finesse et de précision, aux arômes de fruits exotiques, de fruits blancs frais et floraux. Vin ample et puissant, d'une belle longueur aromatique. Vin fin et minéral qui révèle l'expression du terroir.

Accord mets et vins :

Vin polyvalent : poisson grillé ou en sauce, viande blanche (grillée ou rôtie), fruits de mer, fromages.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

12.500 bouteilles.

TERRA REMOTA

