

TERRA REMOTA



Caminante 2008

TYPE : Vin blanc

CÉPAGES : 50% Grenache Blanc, 35% Chardonay, 15% Chenin Blanc

APPELLATION : D.O. Empordà

VENDANGES : Cueillette manuelle
en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : En conversion agriculture biologique. Agriculture avec le maximum de respect de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Egrappage suivi d'un tri. Pressurage pneumatique à basse pression. Fermentation à température contrôlée (16-18°C). Mise en barriques de chêne français au début de la fermentation alcoolique (partie barriques neuves, partie barriques de un et deux vin). Élevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

NOTES : La robe est de couleur or foncé, limpide et brillante. Le nez, très complexe révèle des notes de fleur d'oranger, de coing, de figue sèche, d'épices, d'amande fraîche et un léger brioché.

En bouche, l'attaque est fraîche, tout en tension pour ce vin qui a déjà 10 ans. On retrouve les arômes du nez, avec de l'abricot, du miel, de la minéralité, des touches iodées salivantes. L'ensemble est très rond, très long en bouche et très complexe, avec beaucoup d'élégance.

Explorúctic Empordà SL - Els Tallats km6 carretera de Capmany - G1602
Sant Climent Sescebes 17751 Girona - España
tél. 00 34 972 193 727 - terraemota@terraemota.com
www.terraemota.com