

TERRA REMOTA



Clos Adrien 2008

TYPE : Vin rouge

CÉPAGES : 90% Syrah, 10% Grenache Noir

APPELLATION : D.O. Empordà

VENDANGES : Cueillette manuelle
en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : En conversion Agriculture Biologique.
Respect maximal de la nature. Ce vin est la grande sélection des vignes de Terra Remota. Les raisins sont cueillis à maturité phénolique. Tri à l'entrée de la cave. Macération longue des raisins égrappés (6 semaines de macération). Travaillés exclusivement par piégeage doux plusieurs fois par jour. Fermentation malo-lactique puis élevage en barriques neuves, de chêne français, durant 2 ans.
Production annuelle de 5 000 bouteilles.

NOTES :

La robe, limpide et brillante, est d'un grenat foncé profond avec des reflets cacao. Au nez, des notes de truffe, de cacao, de cuir, de graphite, d'épices, de cèdre se mêlent à la violette, à la cerise, au cassis, donnant un ensemble harmonieux et très complexe. En bouche, on retrouve les fruits rouges mûr comme la cerise, la prune, le cassis, les tanins sont fins et délicats, beaucoup de volume et de longueur, pour ce 2008, encore frais, qui pourra encore vieillir en cave quelques années.

Explorúctic Empordà SL - Els Tallats km6 carretera de Capmany - GI602
Sant Climent Sescebes 17751 Girona - España
tél. 00 34 972 193 727 - terraremota@terraremota.com
www.terraremota.com