

TERRA REMOTA



Usted 2008

TYPE DE VIN : Vin rouge
CÉPAGES : 60 % Grenache noir – 40% Syrah
APPELLATION : D.O. Empordà

VENDANGES : Cueillette manuelle
en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : En conversion Agriculture biologique.
Vinification exclusive en cuve bois. Extraction pendant
la fermentation et la macération par pigeage.
Fermentation à basse température (2 à 3 semaines de fermentation
entre 18°C et 22°C).
Fermentation malolactique en cuve bois.
La syrah est issu de la parcelle "ADRIEN", meilleure sélection
de nos vignes. Élevage de 36 mois de ce syrah en barriques neuves
de 500 L. Le grenache a été élevé 36 mois en barriques de 500 L.
Production exclusive annuelle de 1.200 bouteilles 0.75L

NOTES : La robe est d'une belle couleur intense et profonde grenat
foncé, aux reflets cerise et chocolat, limpide et brillante.
Au nez, on retrouve les notes des paysages méditerranéens : la garrigue,
le thym, le sous-bois, mais aussi les épices comme la cannelle,
et le graphite mais aussi les fruits à noyau tels que la cerise, la prune
et les petits fruits noirs et rouges. Beaucoup de complexité,
nécessitant de prendre le temps pour en apprécier tous les arômes.

En bouche, on remarque tout de suite la finesse et l'élégance des arômes et des tanins fondus.
On retrouve la cerise, la framboise, la prune, mais aussi des arômes toasté, carné, fumé, avec une pointe
de salinité et de minéralité. Très complexe, et très élégant, Usted 2008 a encore du potentiel de garde.

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