



## **CAMINO 2011**

**TYPE :** Vin rouge

**CÉPAGES :** 40% Grenache Noir, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon

**APPELLATION :** D.O. Empordà

**VENDANGES :** du 16 septembre au 16 octobre 2011. Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

**VINIFICATION :** Agriculture biologique. Raisins cueillis à maturité des fruits. Tri à l'entrée de la cave. Macération longue des raisins égrappés, travaillés exclusivement par pigeage. Élevage partie en cuves inox, partie en cuves bois de 55 hectolitres et partie en barriques de chêne français de 500 litres (pendant 1 an).

Production annuelle de 32.000 bouteilles.

### **ANALYSE :**

Degré alcoolique : 14% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 3,05g/L

Acidité volatile : 0,69 g/L

SO<sub>2</sub> total : 80 mg/L

pH : 3,52

### **NOTES DE DEGUSTATION**

**Robe :** Profonde, couleur grenat aux reflets tuilés.

**Nez :** Intense et d'une belle complexité, typé confiture de fruits rouges, prune, cerise noire mais aussi présence de notes de sous-bois, de cire, de pain grillé et de vanille.

**Bouche :** Élégante, avec une attaque très douce et épicée, cannelle, réglisse, mais aussi des arômes de confiture de fruits mûrs tel que la mûre, la cerise, le tout avec des tanins affinés.

Vin plaisir par ses tanins veloutés et sa finesse aromatique.

### **ACCORD METS-VINS**

Idéale avec de la viande grillée : Côtes, poitrine de bœuf, grillades. Il se marie aussi très bien avec la volaille, excellent avec des légumes de saisons ou une viande en sauce.