

**Caminante 2010**  
**Vin Blanc**  
**Grenache Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc**



**Viticulture et Caractéristiques de la Saison**

Agriculture biologique, 1ère année de conversion en agriculture biologique. Agriculture avec un maximum de respect pour la nature. Vendanges manuelles en caisses de 10 kilos. Climat méditerranéen, sol granitique et fertilité moyenne.

Vignoble marqué par le vent du nord qui détermine les vins de l'Empordà. Millésime avec des raisins de grande concentration aromatique, parfait état sanitaire et qualitatif.

**Vinification et élevage**

Vinification parcellaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourbage 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 en barrique de chêne français et inox. Assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

**Notes de dégustation**

Or clair, avec des reflets vert brillant. Nez discret, aux notes délicates d'aneth et de fleurs blanches, mêlées à des arômes de pêche et un air de vanille, qui apportent finesse et élégance. Vin frais et minéral, capable d'exprimer son terroir.

**Production** : 10.000 bouteilles de 75 cl.

**Alcool** : 14,0%

**Appellation d'Origine** : DO Empordà