

Camino 2007

Vin Rouge

Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Tempranillo



Viticulture et Caractéristiques de la Saison

Agriculture Biologique (procédure de reconversion), climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, fertilité moyenne, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Les quatre cépages qui composent ce vin sont travaillés parcelle par parcelle, avec un minimum d'intervention et en privilégiant l'expression maximale de chaque cépage. Tout notre vignoble est influencé par la tramontane, un vent du nord qui apporte la salinité de la Méditerranée.

Vinification et élevage

Raisins cueillis à maturité phénolique, en caquettes de 10 kilos. Tri à l'entrée de la cave. Vinification parcellaire, fermentation alcoolique à température contrôlée, macération longue des raisins égrappés et travaillés exclusivement par pigeage.

Elevage pendant 1 an partie en cuves inox, partie en cuves bois de 55 hectolitres, partie en barriques de 225 et de 500 litres. Assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Notes de dégustation

Robe grenat à reflets tuilés. Nez frais, intense et complexe de fruits rouges en confiture de cerise et framboise ; notes réglisse, épicées et vanille. La bouche est élégante et fine. Vin rond, parfumé aux pruneaux et à la réglisse, texture tanique très douce. Marqué l'expression de notre terroir granitique.

Production : 25.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 13,5%

Appellation d'Origine : DO Empordà