

CAMINO

Grenache Noir - Syrah - Cabernet Sauvignon

DO.EMPORDÀ

Commentaire de dégustation

Camino est l'essence de Terra Remota.

L'équilibre comme chemin, équilibre des 3 cépages, équilibre dans la subtile extraction par des pigeages manuels avec l'élégance comme finalité.

Température de fermentation entre 18 et 20 degrés. Chaque cépage (60 à 70%) est élevé séparément dans des barriques de chêne français de 5 hectolitres pendant 12 mois.

Caractéristiques du vin

Acidité - Fraicheur	● ● ● ● ●
Tannins - Fondus	● ● ● ● ●
Fruité - Fruits rouges mûrs	● ● ● ● ●
Corps - Équilibré	● ● ● ● ●
Persistance - Longue	● ● ● ● ●

Quelques arômes



Accords mets et vin

Côte de boeuf légèrement maturée

Vol aux vents à la pintade

Gambas de Rosas

Oeufs brouillés à la truffe noire



TERRA REMOTA 

Sol granitique
Culture biologique