En conversion

# adalta rouge 2018

**Type de vin :** Vin rouge

**Cépages :** 100% Grenache Noir

**Appellation :** D.O. Terra Alta

**Viticulture :**
En Conversion Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol argilo-calcaire, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

**Vendanges :**
8 octobre 2018.
Cueillette manuelle.

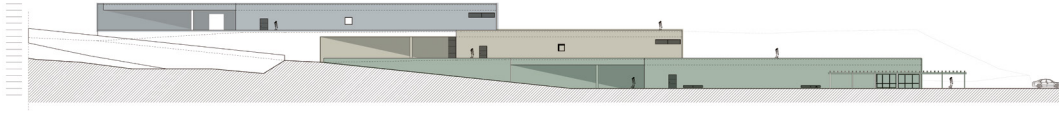
**Vinification :**
Raisins triés et égrappés. Extraction par légers remontages journaliers, fermentation à température contrôlée (21-22°C), macération de 5 semaines, élevage de 8 mois. Collage, légère filtration, mise en bouteille.

**Analyse :**
Degré alcoolique : 14.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 5.70 g/L $TH_2$
Acidité volatile : 0.35 g/L $H_2SO_4$
$SO_2$ total : 11 mg/L
pH : 3.37

**Notes de dégustation :**
Robe : Brillante, grenat intense aux reflets violets.
Nez : Beaucoup de fruit, d'élégance et de finesse, notes de framboise, cassis, mûre et d'épices.
Bouche : De la fraîcheur pour ce rouge aux tanins souples et élégants, aux arômes de fruits rouges frais et d'épices, vin croquant, gourmand, salivant, avec de la minéralité et beaucoup de complexité.

**Accord mets et vins :**
Grillades, pièce de bœuf, joues de porc.

**Service :**
15-17°C, décantation non nécessaire.

**Production annuelle :**
6.000 bouteilles.

TERRA REMOTA