



adalta tinto 2018

Tipo de vino: Vino Tinto

Uvas: 100% Garnacha Negra

Denominación: D.O. Terra Alta



Viticultura:

En Conversión Agricultura Ecológica.
Clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcareos, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia:

8 de octubre de 2018.
Cosecha manual.

Vinificación:

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C) en depósitos de inox. Extracción por remontados muy suaves. Maceración de 5 semanas. Crianza durante 8 meses. Clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 14.5% vol.
Azúcares residuales: <1 g/L
Acidez total: 5.70 g/L TH₂
Acidez volátil: 0.35 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 11 mg/L
pH: 3.37

Notas de cata:

Color: Granate brillante, intenso con tonos violáceos.

Nariz: Muchas frutas rojas, elegancia y finura, notas de frambuesa, grosella negra, mora y especias.

Boca: Tinto muy fresco con taninos suaves y elegantes, aromas de frutas rojas frescas y especias, vino goloso, hace salivar, con mineralidad y mucha complejidad.

Maridaje:

Carnes a la brasa, ternera, carrillera de cerdo.

Servicio:

15-17°C, decantación no necesaria.

Producción anual:

6.000 botellas.

TERRA REMOTA

