



adalta blanc 2019

Type de vin : Vin blanc

Cépages : 100% Grenache Blanc

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 :

05 septembre 2019.
Cueillette manuelle.

Vinification :

Vinification parcelle à parcelle. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourageage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C), avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Collage, légère filtration, mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13,5 % vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 5,4 g/L TH₂
Acidité volatile : 0,36 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 62 mg/L
pH : 3,23

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe limpide de couleur or aux reflets verts.

Nez : Le 1^{er} nez est expressif, sur des notes de fleurs fraîches, de fleur de noisetier et de noisette fraîche. À l'aération, des notes de fruits jaunes comme le melon, le coing, se mêlent aux notes florales. Le nez est complexe, frais, élégant, et finit sur des notes minérales rappelant la pierre à fusil.

Bouche : L'attaque est sur la fraîcheur, évoquant la noisette fraîche, les fleurs comme le jasmin et les fruits jaunes. Le milieu de bouche est riche, complexe, rond, aux arômes de fruits d'été. La finale est très longue, saline, iodée avec une rétro nasale sur les agrumes. L'ensemble est harmonieux et très élégant.

Accord mets et vins :

Huîtres, fruits de mer, poissons.

Service :

12-14°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

10.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

