



# adalta rouge 2019

**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. Parcelle située à 700 m d'altitude.

## **Vendanges :**

30 septembre 2019.

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<sub>2</sub>

Acidité volatile : 0,37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total : 17 mg/L

pH : 3,34

## **Notes de dégustation :**

Robe : Belle robe limpide de couleur rouge pourpre aux reflets violets.

Nez : Dès l'ouverture, le nez est sur des notes de fruits rouges comme la groseille, le cassis où se mêlent les épices : cannelle, cardamome, pain d'épices. Puis à l'aération, on retrouve les olives noires écrasées et les fruits rouges mûrs.

Bouche : La fraîcheur se fait sentir dès l'attaque en bouche, avec beaucoup de petits fruits rouges mûrs comme la groseille et une certaine concentration tout en restant léger et élégant. Les tanins sont très souples, bien fondus et la finale est longue, complexe, avec des notes iodées et florales évoquant la pivoine et la violette. Un grand grenache tout en modernité.

## **Accord mets et vins :**

Cochon de lait à la broche, agneau mariné à la menthe et au citron vert, pâtes carbonara Guanciale et Pecorino Romano.

## **Service :**

15-17°C, décantation non nécessaire.

**Production annuelle :** 6.000 bouteilles.

TERRA REMOTA 

