



### CAMINANTE 2010

**TIPUS DE VI:** Vi Blanc.

**CULTIU DE LA VINYA:** Cultiu ecològic. Agricultura amb el màxim respecte a la naturalesa

**VARIETATS:** Garnatxa Blanca 45%, Chenin 35%, Chardonnay 20%.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Empordà.

**ELABORACIÓ:** Collita manual en caixes de 10 quilos. Posada en una cambra frigorífica a 6° abans de la primera selecció. Premsat en una premsa neumàtica a baixa pressió. Fermentació a temperatura controlada de 18°, la meitat traslladat en barriques de roure francès, a mitja fermentació, noves o d'un any. Criança sobre sogues fines de 6 a 8 mesos.

#### **ANALÍTICA:**

Alcohol: 14% vol.

Sucres reductors: 2g/l.

Acidesa total: 3.37g/l.

Acidesa volàtil (a.s.): 0.25g/l.

SO2 total: 60mg/l.

PH: 3.31

#### **NOTA DE TAST:**

**Color:** Vestit daurat fi amb reflexos verds.

**Nas:** Mineral, intens, amb perfum de meló i flors de tarongina.

**En boca:** Seductora i cremosa, de bella amplitud aromàtica.

Equilibri, molt ben trobat, entre frescor, mineralitat i amplitud.



### CAMINITO 2010

**TIPUS DE VI:** Vi Rosat.

**VARIETATS:** Syrah 50%, Garnatxa negra 35%, Tempranillo 15%

**CULTIU DE LA VINYA:** Cultiu ecològic. Agricultura amb el màxim respecte a la naturalesa, sense herbicides però amb conreu entre les plantacions i descavallonat entre els ceps.

**D. D'ORIGEN:** Empordà.

**ELABORACIÓ:** Collita manual en caixes de 10 quilos. Desrapat seguit de triatge i maceració peculiar. Premsat neumàtic a baixa pressió. Fermentació a 18°, un 20% del vi té una criança en barrica durant 6 mesos.

#### **ANALÍTICA:**

Alcohol: 13.5% vol.

Sucres reductors: 2g/l.

Acidesa total: 3.28g/l.

Acidesa volàtil (a.s.): 0.33g/l.

SO2 total: 91mg/l.

PH: 3.35

#### **NOTA DE TAST:**

**Color:** Vestit rosat suau, salmonat brillant.

**Nas:** Fi i discret, de maduixa madura i malví.

**Boca:** Elegant i fina, amb aroma de garnatxa i codony que li aporten finor i delicadesa. Es tracta d'un vi complex i delicat.



### **CAMINO 2008**

**TIPUS DE VI:** Vi Negre.

**VARIETATS:** Syrah 35%, Garnatxa Negra 35%, Cabernet Sauvignon 20%, Tempranillo 10%.

**D. D'ORIGEN:** Empordà.

**ELABORACIÓ:** Cultiu ecològic. Raïms recollits a maduració fenòlica. Seleccionats en entrar a la cava. Maceració llarga de raïms desrapats, treballats per "Pigeage". Fermentació en part en dipòsits d'inox i en part en dipòsits de fusta de 55 Hectolitres. La criança es realitza durant 12 mesos en berriques de roure francès de 225 l i 500 l.

#### **ANALÍTICA:**

Alcohol: 14% vol.

Sucres reductors: 1.6g/l.

Acidesa total: 2.99g/l.

Acidesa volàtil (a.s.): 0.45g/l.

SO2 total: 51 mg/l.

PH: 3.62

#### **NOTA DE TAST:**

**Color:** Bonic vestit granat amb reflexos teula.

**Nas:** Elegant, de regalèssia i pruna passa, cirera confitada, olives negres i pa torrat.

**Boca:** De gran delicadesa, àmplia, amb notes de confitura i regalèssia.

És un vi molt elegant, amb tanins vellutats i un final de vainilla.



### **CLOS ADRIEN 2008**

**TIPUS DE VI:** Vi negre

**VARIETATS:** Syrah 90%, Garnatxa Negra 10%

**CULTIU DE LA VINYA:** Cultiu ecològic. Agricultura amb el màxim respecte a la naturalesa. Aquest vi és la selecció de les vinyes de Terra Remota.

**D. D'ORIGEN:** Empordà.

**ELABORACIÓ:** És la gran selecció de les nostres vinyes. Raïms recollits a maduració fenòlica en caixes de 10 quilos. Triatge a l'entrada de la bodega i maceració llarga de raïm desrapat. Treballada exclusivament per "pigeage" suau varies vegades al dia. Fermentació malolàctica i criança de 24 mesos en barriques noves de roure francès.

### **ANALÍTICA:**

Alcohol: 14.5% vol.

Sucres reductors: 1.7g/l.

Acidesa total: 2.85g/l.

Acidesa volàtil (a.s.): 0.42g/l.

SO2 total: 43 mg/l.

PH: 3.62

### **NOTA DE TAST:**

**Color:** Vestit granat profund amb reflexos més negres.

**Nas:** Ric i complex amb notes minerals, fruites negres tipus nabius i un toc de tapenade de tòfona.

**Boca:** Vi complex i generós amb els mateixos sabors que al nas, llavis carnosos i tanins madurs i harmoniosos.

