

Caminante 2022

Vino Blanco

Garnacha Blanca – Chardonnay – Chenin Blanc



Viticultura y Características de la Temporada

El blanco insigne de Terra Remota recoge las tres variedades blancas plantadas originalmente en nuestra propiedad. Con cultivo orgánico desde hace una década, las diferentes cepas demuestran el potencial del suelo granítico para lograr una perfecta y homogénea madurez de todas ellas.

Una temporada que como siempre estuvo marcada por la tramontana que determina los vinos del Empordà. La cosecha fue más temprana un año promedio, para proteger la frescura, acidez y expresión aromáticas de todos los racimos.

Vinificación y Crianza

La vendimia se inicia con la cosecha del Chardonnay para luego continuar con el Chenin Blanc y acabar con la Garnacha blanca. Así también cada variedad se vinifica por separado, controlando en especial la temperatura de fermentación.

Se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable bajando a barricas de roble francés a mitad de este proceso. Así se inicia una crianza que durará de 6 a 8 meses dependiendo de las características particulares de cada una. Luego se hace el *cupage*, se filtra y embotella.

Notas de Cata y Maridaje

La estructura del vino la aporta la Garnacha Blanca, la función del Chardonnay es aportar volumen, mientras que el Chenin Blanc aporta su vibrante acidez. Juntas se potencian y, gracias a la crianza sobre lías finas, se armonizan. Es un vino con notas a flores silvestres, frutas blanca como la pera, el melón y el melocotón paraguayo y un final de especias dulces y frutos secos.

Caminante es armónico, joven, capaz de acompañar mejillones a la marinera, un tartar de atún o la clásica ensalada César. Con los años en botella se convierte en la compañía ideal de quesos maduros, patés artesanales o una caldereta de pescado mediterráneo.

Producción: 12.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,0%

Denominación de Origen: DO Catalunya