

Caminito 2022

Vino Rosado

Garnacha Negra

Viticultura y Características de la Temporada

La agricultura orgánica es pieza fundamental del cultivo del viñedo que da origen a este vino. Su suelo es granítico, de gran profundidad y fertilidad media, con las condiciones ideales para su desarrollo. Las especies autóctonas que lo rodean y el efecto de la tramontana determinan las características únicas de esta finca.

La cosecha se realizó manualmente a finales de agosto, en una temporada que se caracterizó por ser más tardía en su inicio y de excelente calidad sanitaria al momento de la vendimia.

Vinificación y Crianza

Para respetar su delicado perfil aromático, las uvas recién cosechadas están 24 horas en una cámara de frío antes de procesar y prensar delicadamente. Una vez clarificado el mosto, este fermenta en una primera etapa en depósitos de acero inoxidable bajo estricto control de temperatura.

A mitad de fermentación el 50% del volumen baja a barrica. De esta manera la crianza de 6 meses de **Caminito** se realiza tanto en inox, que resguarda su frescura, como en barrica, donde mediante el batonnage de sus lías finas se logra un mayor equilibrio, carácter y elegancia.

Notas de Cata y Maridaje

Elegante color rosa pálido, brillante y muy atractivo a la vista. En nariz es fresco y frutal, con notas a grosellas, fresas, granada y un toque a rosas. Delicadamente elegante, con la potencia de la Garnacha de l'Empordà, en boca presenta suavidad, sucosidad, untuosidad y redondez, junto a un toque mineral y algo salino hacia el final.

Toda esta combinación de elementos lo hace un vino ideal para acompañar preparaciones como paella de mariscos o pulpo a la gallega, gracias a su buena acidez y al punto tánico de la variedad. Ideal para aperitivos, junto a un *carpaccio* de ternera, o una ensalada de tomates de verano, con albahaca y *burrata*.

Producción: 6.500 botellas de 75 cl.

Alcohol: 12,5%

Denominació de Origen: DO Empordà

