

## **Caminante 2022**

### **Vin Blanc**

#### **Grenache Blanc – Chardonnay – Chenin Blanc**

#### **Viticulture et caractéristiques de la saison**

Le vin blanc phare de Terra Remota est élaboré à partir des trois variétés blanches plantées à l'origine sur la propriété : Garnacha Blanca, Chardonnay et Chenin Blanc. Cultivées biologiquement depuis une décennie, les différentes variétés montrent le potentiel du sol granitique pour obtenir une maturation parfaite et homogène des trois.

La saison 2021-2022 a été marquée par la tramontane, comme toujours dans l'Empordà. Les vendanges ont commencé tardivement, mais les raisins présentaient une grande concentration d'arômes et de saveurs, avec un état sanitaire et une qualité parfaits.

#### **Vinification et élevage**

Les vendanges ont commencé par le Chardonnay, suivi par le Chenin Blanc et se sont terminées par le Garnacha Blanca. Chaque variété a été vinifiée séparément, en respectant et en mettant en valeur ses propres particularités.

La fermentation alcoolique a commencé dans des cuves en acier inoxydable et, à mi-parcours, les vins ont été transférés dans des fûts de chêne français, où ils ont séjourné pendant six mois, période durant laquelle ils ont gagné en volume et en élégance. Ils ont ensuite été assemblés et mis en bouteille. assemblage et mise en bouteille.



#### **Notes de dégustation et accords mets et vin**

Le Garnacha Blanca donne de la structure au vin, tandis que le Chardonnay lui donne du volume et une subtile sensation de douceur ; le Chenin Blanc complète l'ensemble avec une acidité vibrante et de la fraîcheur au nez. Ensemble, ils se valorisent et, grâce à l'élevage sur les finas finas, s'harmonisent bien. Le résultat est un vin aux notes de fleurs sauvages, de fruits frais méditerranéens, avec une touche d'amande et de légères épices en fin de bouche.

Le Caminante est un vin jeune et polyvalent, capable d'accompagner les fruits de mer, un carpaccio de thon ou un xató, mais le vieillissement et la juste acidité en font le compagnon idéal d'un risotto aux asperges ou d'un bar au four, et le contrepoint parfait des fromages affinés.

**Production : 12.000 bouteilles de 75 cl.**

**Alcool : 13,0%.**

**Appellation d'origine : DO Catalunya**