

Caminito 2022

Grenache Noir



Viticulture et caractéristiques de la saison

Ce vin s'exprime dans toute son honnêteté grâce à la pratique biologique de notre vignoble. Son sol granitique, profond et fertile offre des conditions idéales pour son développement.

La vendange se fait à la main à la fin du mois d'Aout, dans une saison qui présente d'excellentes conditions sanitaires.

Vinification et élevage

Afin de préserver leur profil aromatique délicat, les raisins, dès leur récolte, sont conservés pendant 24 heures en chambre froide avant d'être traités. Une fois clarifié, le jus est d'abord fermenté et déposé dans des cuves en acier inoxydable sous un contrôle strict de la température.

À mi-fermentation, 50 % du volume est transféré dans des fûts de chêne. Ainsi, l'élevage de Caminito se fait sur 4 mois en combinant l'acier inoxydable, qui préserve la fraîcheur, et en fûts, qui, grâce au bâtonnage des extrémités, lui donne un plus grand équilibre, du caractère et de l'élégance.

Notes de dégustation et accords mets et vin

D'une élégante couleur rose pâle, brillante et très agréable à l'œil, le nez est frais et fruité, avec des notes de groseilles, de fraises, de grenade et un soupçon de rose. Avec la puissance du Grenache de l'Empordà, la bouche est fraîche, juteuse et ronde, avec une touche minérale et une pointe saline en fin de bouche.

Ces éléments en font un vin idéal pour accompagner des préparations à base de fruits de mer frais, comme un *sarto* mariné ou un poulpe galicienne mais fonctionne aussi bien à l'apéritif, avec un carpaccio d'intenera, ou avec une salade de tomates d'été, de basilic et de burrata.

Production : 6.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 12,5%.

Appellation d'origine : DO Empordà