

CAMINITO



Las características del terreno en que se asienta Terra Remota, así como la experiencia profesional de la propiedad, han determinado el carácter de los vinos elaborados, primando la suavidad y la elegancia, prescindiendo de los excesos de tanicidad y corpulencia.

Los nombres de la gama principal de los vinos de Terra Remota se basan en el concepto "Camino", en clara alusión al conocido poema de Antonio Machado. Como en el poema, se apuesta por una filosofía del trabajo donde prevalecen el respeto, la tenacidad y la perseverancia, como valores esenciales para conseguir los objetivos propuestos.

Productor:	Terra Remota
Denominación:	D.O. Empordà
Origen:	España / Empordà
Graduación:	12,5 °
Presentación:	75 cl.
Acidez:	3,14 g/l
Azúcar residual:	1,1 g/l
Varietades:	Garnacha Negra 60%, Syrah 40%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	6.500 botellas
Vendimia:	Manual
Fermentación:	A media fermentación, el 50% del volumen se pasa a bodega de madera. Así, la crianza de 6 meses de Caminito preserva la frescura
Crianza:	6 meses
Temperatura de servicio:	6-8°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Rosado

MARIDAJE

Esta combinación de elementos hace que sea un vino ideal para acompañar preparaciones con frutos del mar, como una sartén de marisco o un pulpo a la gallega, por la buena acidez y el punto tánico de la variedad. Ideal para aperitivos, con un carpaccio de ternera, o bien con una ensalada con tomates de verano, albahaca y burrata.

NOTAS DE CATA

De elegante color rosa pálido, brillante y muy atractivo a la vista, con una nariz fresca y frutal, con notas de grosellas, fresas, granada y un punto de rosas. Delicadamente elegante, con la potencia de la Garnacha del Empordà, en boca destaca la suavidad, es jugoso, untuoso y redondo, con un toque mineral y un punto salino hacia el final.