TARDOR



Tardor es un vino Orange (Brisat) excepcional. Nacido de suelos graníticos, producción orgánica y una mágica combinación de Chenin y Garnacha Blanca. La elaboración pelicular le otorga un carácter intenso y diferente. Un vino maravilloso, que representa la madurez de una gran bodega.

El viñedo de donde procede Tardor, se ubica en la parte alta de la finca, sobre un suelo granítico, con producción orgánica y gran luminosidad, lo que permite su madurez total y homogénea. El entorno natural otorga protección frente a la tramontana e influye también en su delicado perfil aromático. Después de un verano seco y caluroso, pero con noches frescas, las uvas llegan a su plena madurez a finales de agosto, momento en que se cosechan ambas variedades de forma manual.

Productor:	Terra Remota
Denominación:	Vino de mesa
Origen:	España / Empordà
Graduación:	12,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Chenin Blanc 50%, Garnacha Blanca 50%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	700 botellas
Suelo:	granítico
Vendimia:	Manual
Fermentación:	co-fermentación y maceración pelicular durante 15 días, logrando la máxima expresión de la Chenin y la Garnacha juntas.
Crianza:	6 meses
Tipo de barrica:	roble francés de 500l.
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Marisco, pescado, quesos maduros de cabra, escalivada, anchoas de lEscala, curry de pollo.

NOTAS DE CATA

Visualmente es un vino brillante, con toques dorados y reflejo anaranjado. En nariz es sutil y elegante, con notas a frutas maduras como el albaricoque, flores silvestres de l’Empordà y especias dulces. De gran complejidad en boca, con buena acidez y un punto tánico que le da mucho carácter. Es largo, de buen volumen, con un toque yodado hacia el final.