

**Terra Remota**  
**CAMINANTE 2012**  
Empordá, Espanha



## TERRA REMOTA

UVAS: 35% Garnacha Branca, 35% Chenin e 30% Chardonnay

TIPO: Branco Seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual em caixas de 10 kg. Resfriamento das uvas à temperatura de 6°C antes da primeira seleção. Utilização de prensa pneumática horizontal. Transportado por gravidade para barricas de carvalho francesas novas e de um ano para que a fermentação alcoólica seja lenta, com temperatura controlada de 16°C. Amadurecimento em contato com suas cascas durante 10 meses. Afinamento em garrafa durante 6 meses. Vinho orgânico.

COMENTÁRIOS: Cor dourada com reflexos verdes. No nariz é intenso, com boa complexidade. Aromas de geléia, azeitonas verdes e um toque de pêra. Na boca é delicado, com acidez refrescante e álcool equilibrado, corpo leve, sabor intenso, longa persistência e retro-olfato delicioso.

AVALIAÇÃO: RP 88 (2010)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes e frutos do mar, queijo de cabra meia cura, massas com molho branco e/ou frutos do mar.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

