

# LA VIEILLE FERME – FAMILLE PERRIN

## Luberon - Valle del Ródano

La familia Perrin, también propietaria del famoso Château de Beaucastel, busca los terroirs más adecuados para producir un vino fresco y afrutado. Sin pretensiones, este es el vino arquetipo de placer. Auténtico, genuino y sabroso.



## LA VIEILLE FERME ROUGE 2019

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

Cariñena, Cinsault, Garnacha, Syrah.

### INFORMACIÓN

El proceso de elaboración se adapta a cada vino, variedad de uva y productor. Casi todas las uvas se trituran ligeramente y se fermentan en depósitos de cemento de 150 y 300 hectolitros. La fermentación es clásica y extendida. El vino se conserva en tinas y en grandes barriles de roble durante diez meses, luego se embotella en julio.

### NOTAS DE CATA

Bonita capa de color rojo oscuro, con tonos morados. En nariz es opulento, desarrolla notas de fruta roja y negra (mora, grosella negra) y especias. En boca es afrutado y aterciopelado. Equilibrado, crujiente, con taninos sedosos, y finaliza con una agradable persistencia aromática.

### MARIDAJE

Recomendable servir a 17°C con una comida espontánea y para el disfrute. Quesos, embutidos, jamones, ensaladas, tapas....

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)