

MIRAVAL

Côtes de Provence

El espíritu de Miraval se refleja en cada uno de los vinos y en el mimo en cada etapa de su elaboración.

Compuesto por una estricta selección de las dos mejores y más antiguas parcelas del Château, Muse de Miraval es la mejor expresión de ese Terroir único.

Una botella de forma única hecha a mano (solo disponible en magnums) y un vino rosado distintivo se combinan para celebrar el estilo atemporal de Miraval de una manera muy exclusiva.



MUSE DE MIRAVAL 2018 GRANDE CUVÉE

FORMATOS

1,50L

VARIEDADES

Garnacha, Rolle.

ELABORACIÓN

Compuesto por una estricta selección de las dos mejores y más antiguas parcelas del Chateau, Muse de Miraval es la mejor expresión de este Terroir único.

Vinificado en depósitos de hormigón en forma de huevo, este vino Rosado de larga crianza también madura en demi-muids en una pequeña porción aportándole un buen potencial de envejecimiento. Cada aroma evoca un capítulo de la historia de Miraval, reflejando el lugar y los sabores de la finca en Provenza.

NOTAS DE CATA

Magnífica expresión de los grandes terroirs de Provenza. Muse de Miraval ofrece notas con acentos de vainilla y una gran mineralidad. Hermosos aromas frutales y cítricos agrios. En boca se despliega, mostrando un cuerpo completo, destacando el brillo y la carnosidad de la fruta. Deliciosamente sedoso y muy fresco, el final es persistente con agradables notas picantes y de especias.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con cerdo, mariscos, aves, ensaladas, quesos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com