

# FAMILLIE PERRIN

## A.O.C. Gigondas

Este vino proviene de terruños de calizas y margas calizas con altas proporciones de safres y arenas que le dan a la garnacha una elegancia y una finura aromática única. Algunas parcelas antiguas de Garnacha tienen cepas prefiloxéricas.



## LA GILLE 2019 ROUGE

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

Garnacha, Syrah.

### INFORMACIÓN

Ubicado en medio de la ladera, el viñedo de la familia Perrin es uno de los viñedos más históricos de Gigondas y se beneficia de un flujo de aire fresco a través del valle hacia el oeste del pueblo.

Cosecha manual. A su llegada a la bodega, la uva se clasifica, estruja y encuba. La maceración es larga, permite redondear y afinar los taninos. El resultado es un vino muy delicado. La extracción se realiza mediante punzonado manual. Tras la fermentación maloláctica y el ensamblaje, los vinos envejecen en barricas y tinajas de madera durante un año.

### NOTAS DE CATA

Hermoso, profundo y brillante color púrpura. La nariz afrutada revela notas de violeta y grosella negra. Las garnachas se cultivan en suelos arenosos que le dan a este vino un paladar suave y rico con aromas de regaliz y frutos negros apoyados por taninos suaves y elegantes.

### MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, caza, embutidos.

ASEUNIV, S.L.

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

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