

FAMILLIE PERRIN

A.O.C. Côtes du Rhône

Certificado Ecocert, Perrin Nature es tanto un Côtes-du-Rhône "orgánico" como un gran vino. Fruto de la experiencia en el cultivo orgánico y ecológico (Beaucastel fue una de las primeras grandes fincas francesas en apostar por el cultivo ecológico hace 40 años), este vino es una hermosa expresión de fruta con taninos finos y redondos.



PERRIN « NATURE » ORGANIC 2019 ROUGE

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha, Syrah.

INFORMACIÓN

La fecha de cosecha se determina comprobando la madurez y el sabor de las bayas. Nada más llegar a la bodega, la uva se clasifica y despalilla. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada desde 150hl hasta 190hl. La extracción se realiza mediante remontados razonados según cata. Tras el desgrasado y la fermentación maloláctica, los vinos se trasladan en parte a tinajas de madera y en parte a tinajas de acero inoxidable donde envejecerán durante un año.

NOTAS DE CATA

En nariz revela una hermosa expresión de garnacha bastante madura sin ser tánica. Bastante rico en boca, ofrece una agradable complejidad con aromas especiados, garriga, grosella negra y pimienta blanca.

MARIDAJE

Aves, caza, embutidos, arroces, carnes rojas a la brasa.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com