



FAMILLE PERRIN VINSOBRES "LES CORNUDS" AOC VINSOBRES, VALLÉE DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 50% Grenache, 50% Syrah.

Alcohol: 14,5 %

Vinificación: Se despalilla toda la vendimia. El Syrah se vinifica en tanques troncocónicos de madera que se perforan y remontan. La garnacha se vinifica en depósitos de acero inoxidable. El Syrah se añeja parcialmente en barricas de roble de un año. El ensamblaje se realiza después de la fermentación maloláctica.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oscuro con matices morados.



Nariz, notas intensas de violeta, frutas negras y especias, pimienta negra y regaliz.



En boca redondo, con cuerpo, gran finura con taninos elegantes, muy fresco.



Se recomienda acompañar con Ternera y Morillas, platos de carne ligera pero especiado, quesos suaves.



FAMILLE PERRIN

La Bodega

Famille Perrin es el productor de vino ecológico del Valle del Ródano meridional donde ocupan las mejores terroirs. Sus valores les han dado una reputación mundial por su excelencia: el respeto absoluto de la tierra, un compromiso con los métodos manuales y una creencia profunda de que la viticultura ecológica es la única manera de expresar la verdadera esencia del terroir. Además, la combinación de talentos dentro de la familia asegura la continuación de su experiencia única. Naturaleza y tradición son fundamentales para la forma y este enfoque ha continuado sin problemas por más de cinco generaciones.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com