

FAMILLE PERRIN ROUGE NATURE

CÔTE DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Orgánico.

Variedades: Grenache, Syrah.





Alcohol: 13,5 %

Vinificación: La fermentación tiene lugar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable entre 150hl y 190hl. La extracción se hace por remontados y la frecuencia se determina por cata. Después del trasiego y fermentación maloláctica, los vinos pasan en parte a bodega de roble y en parte a depósitos de acero inoxidable donde envejecerán durante un año.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  De color rubí profundo con reflejos violetas.
-  Este vino tiene una nariz muy expresiva con notas de violetas y fresas frescas.
-  Suave, rico y complejo en boca, revela hermosos aromas de pimienta, fruta negra y tomillo antes de un final largo, sedoso y elegante.
-  Se recomienda acompañar con Platos mediterráneos, pescado a la veracruzana, atún y quesos suaves.

Certificado Ecocert, Perrin Nature es tanto un Côtes-du-Rhône "orgánico" como un gran vino. Partiendo de nuestra experiencia en agricultura biológica (Beaucastel fue uno de las primeras grandes haciendas francesas que recurrieron a la agricultura ecológica hace 40 años).



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