



FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHONE RÉSERVE ROSÉ CÔTE DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado Afrutado.

Varietades: 60% Cinsault, 20% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: Las uvas se vendimian muy temprano en la mañana para aprovechar el frescor de la noche. La proximidad de los viñedos y la bodega Grand Prébois hace que las uvas se puedan prensar muy rápidamente después de la cosecha. Tras el prensado, realizamos un desfangado estático en frío para eliminar las partículas en suspensión. La fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable dura unos 15 días, las temperaturas se regulan entre 14 y 16°C. A continuación, los vinos se trasiegan y envejecen en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rosa intenso con reflejos brillantes.



Notas muy frescas, con grosella roja y frambuesa.



En boca fino y suave. Un vino redondo con mucha fruta y de final agradable con media permanencia.



Se recomienda acompañar con Comida Mediterránea, Parrillas, Costillas de Puerco con hierbas finas, acompañadas con unas manzanas o duraznos cocidos.



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