



## FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHONE RÉSERVE ROUGE CÔTE DU RHÔNE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto Afrutado.

**Varietades:** 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mouvèdre.

**Alcohol:** 13,5 %

**Vinificación:** La fecha de cosecha se determina comprobando la madurez y probando las bayas. Nada más llegar a la bodega, la uva es seleccionada y despallada. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura de 150hl a 190hl. La extracción se realiza mediante remontados razonados según la cata. Tras el descube y la fermentación maloláctica, los vinos se trasvasan en parte a tinas de madera y en parte a tinas de acero inoxidable donde tendrán una crianza de un año.

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 16 - 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color rubí profundo con reflejos violetas.



Aromas a frutas rojas maduras, mermelada de Frambuesa, especias y pimenta negra.



En boca desenvuelto y redondo, buena estructura con taninos finos y buena persistencia.



Se recomienda acompañar con Platos mediterráneos, pescado a la veracruzana, atún y 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](http://www.everestwinespirits.com)