



LA VIEILLE FERME ROUGE

LUBERON, PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Cariñena, Cinsault, Garnacha, Shiraz.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: Cada variedad de uva se vendimia y vinifica por separado para respetar la madurez de cada una. La fecha de cosecha se determina analizando y probando las bayas. A su llegada a la bodega, la uva es despalillada y estrujada. La extracción se realiza durante la fermentación en depósitos de cemento gracias a remontados.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Bonito color púrpura con reflejos brillantes.



En nariz revela un atractivo bouquet de frutos rojos y especias.



Toda indulgencia, la boca es llena de frescura y bien equilibrada, con aromas de cereza y taninos muy suaves que le dan a este vino una gran facilidad para beber.



Se recomienda acompañar con Platos mediterráneos, pescado a la veracruzana, atún y quesos suaves.



La Vieille Ferme

La Bodega

La Vieille Ferme ha sido popular entre los amantes del vino durante más de 40 años. Producido en una región pacífica y soleada del sur del Ródano, cada color es una expresión de su terruño: el Ventoux aporta elegancia y estructura a los vinos tintos; la altitud del Luberon aporta frescura y finura a los blancos y rosados. La Vieille Ferme está hecha con gran cuidado e integridad por Famille Perrin, propietarios del Chateau de Beaucastel. Los principales críticos de vino de todo el mundo han elogiado a los productores de este vino por su calidad irreprochable, que ha alcanzado el reconocimiento internacional.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com