

LA VIEILLE FERME – FAMILLE PERRIN

Luberon - Valle del Ródano

La familia Perrin, también propietaria del famoso Château de Beaucastel, busca los terroirs más adecuados para producir un vino fresco y afrutado. Sin pretensiones, este es el vino arquetipo de placer. Auténtico, genuino y sabroso.



LA VIEILLE FERME ROUGE 2019

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Cariñena, Cinsault, Garnacha, Syrah.

INFORMACIÓN

El proceso de elaboración se adapta a cada vino, variedad de uva y productor. Casi todas las uvas se trituran ligeramente y se fermentan en depósitos de cemento de 150 y 300 hectolitros. La fermentación es clásica y extendida. El vino se conserva en tinajas y en grandes barriles de roble durante diez meses, luego se embotella en julio.

NOTAS DE CATA

Bonita capa de color rojo oscuro, con tonos morados. En nariz es opulento, desarrolla notas de fruta roja y negra (mora, grosella negra) y especias. En boca es afrutado y aterciopelado. Equilibrado, crujiente, con taninos sedosos, y finaliza con una agradable persistencia aromática.

MARIDAJE

Recomendable servir a 17°C con una comida espontánea y para el disfrute. Quesos, embutidos, jamones, ensaladas, tapas....

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com