

Côtes de Provence

Cautivador rosé, sumamente afrutado, con mucha frescura y mineralidad. Este vino se elabora en uno de los privilegiados viñedos de los alrededores de Correns, el primer pueblo Bio de Francia. Además, bajo la atenta mirada y control, tanto en viña como en bodega, de la familia Perrin, toda una institución en tierras galas. Con una presentación cuidada y un contenido absolutamente representativo de lo mejor de Provence, tal vez sea accesorio contar que Miraval pertenece a la archiconocida pareja formada por Brad Pitt y Angelina Jolie. Sin embargo, este detalle dará pie a interminables conversaciones alrededor de una o más copas de su preciado líquido.



MIRAVAL ROSÉ 2019

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle.

ELABORACIÓN

Uvas sometidas a un doble proceso de selección. Despalillado. Prensado directo para las uvas Cinsault, Garnacha y Rolle. La Syrah se vinifica por el método de sangrado.

Vinificación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (90%) y en barrica (10%) con batonnage.

NOTAS DE CATA

Rosa pálido con reflejos brillantes presenta un gran frescor mineral, delicados aromas cítricos, de frutos rojos y flores blancas. En boca, el terroir se revela con todo su equilibrio y elegancia. El bouquet de aromas es persistente y largo, con un carácter frutal y salino.

MARIDAJE

Carne blanca y carne roja para para disfrutar aún más de su sabor.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com