

MINUTY

A.O.C. Côtes de Provence

Los vinos Minuty Prestige son imprescindibles desde hace más de 25 años. Son vinos con carácter, resultado de la sutil combinación de potencia y finura.



MINUTY PRESTIGE 2022

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

Garnacha, Syrah, Cinsault, Rolle.

ELABORACIÓN

Esta añada es una inteligente mezcla de una selección de uvas compradas a los agricultores con uvas propias de la bodega. El proceso de elaboración del vino se ejecuta con la perfecta comprensión de Minuty de las temperaturas de elaboración del vino, que son lo suficientemente bajas para retener el potencial aromático de las uvas, pero lo suficientemente altas como para resaltar sus sutilezas. Combina Garnacha por sus elegantes aromas, Syrah por su complejidad aromática, Cinsault por su vitalidad y Rolle, una de las principales variedades de uva blanca de Provenza, por sus aromas terrosos.

NOTAS DE CATA

Rosa brillante con aromas frescos que encierran un toque de pomelo amarillo, grosella blanca, naranja sanguina y bayas frescas como la frambuesa. Es igual de crujiente, fuerte y limpio en el paladar con un delicioso regusto salado y picante. Este es un vino vibrante que tiene un gran impacto.

MARIDAJE:

El delicioso regusto terroso es ideal para mariscos, con ostras saladas que combinan a la perfección, así como con caracoles, almejas y cualquier cosa en una fuente de mariscos. El ceviche de pescado y el sushi, los rollitos de California y el pescado a la parrilla funcionan igual de bien. No olvidemos la cocina italiana con platos clásicos de trattoria que incluyen ternera a la milanesa y espaguetis alle vongole o deliciosas especialidades provenzales como verduras rellenas o pilas de verduras.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com