

CHANGE CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc



ACTUAR POR EL PLANETA



Presentación

Comprometido con la preservación de la biodiversidad y los paisajes vitícolas, Gerard Bertrand le invita a descubrir la gama Change, de los viñedos convertidos a la agricultura biológica. Elegir Change es un acto cívico apoyando a los viticultores comprometidos. También es el placer garantizado de los vinos intensos y afrutados, con un gusto generoso y delicioso.



Vinificación y crianza

Las uvas se recogen a mano, se despalillan y se encuban en barricas de acero inoxidable. La fermentación alcohólica tiene lugar bajo control de temperatura para extraer el máximo de fruta de la cascara. Durante la maceración, se realizan regularmente remontados para extraer los aromas, taninos y colores. Después de la fermentación maloláctica, una parte del vino se envejece en barricas bordelesas de 225 litros durante unos 8 meses, aportando taninos fundidos. La otra parte se pone en cubas de acero inoxidable para aportar la complejidad aromática a la mezcla. Tras una ligera clarificación, el vino es embotellado.



Notas de cata

Capa con ligeros reflejos púrpura. Aromas frutales de grosella negra, arándano y ciruela en la nariz. Este vino tiene una buena longitud en la boca.

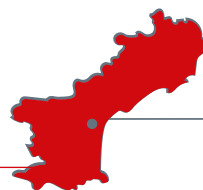


Variedades de uvas

Cabernet Sauvignon

Degustar entre 16 -18°C con embutidos, carnes rojas a la parrilla o a la plancha, con setas y verduras provenzales.

Pays
d'Oc



Narbonne

<https://es.gerard-bertrand.com/>



GÉRARD BERTRAND