

# CHANGE GRENACHE ROSÉ

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 en perfecta madurez durante la noche para aprovechar las temperaturas frescas y expresar el potencial óptimo de las variedades de uva. Una meticulosa selección de la cosecha se lleva a la cava. Las uvas son bajo gas neutro para reducir el riesgo de oxidación de los mostos. Las uvas se despalillan, se enfrían a 8°C y se envían a la prensa para extraer el mosto. Se presta especial atención al proceso de prensado para conservar solo los primeros jugos de mejor calidad. Los jugos se asientan más o menos según el perfil aromático deseado. La fermentación dura entre 15 y 30 días, dependiendo del grado de clarificación y la temperatura aplicada. La fermentación de los mostos es en cubas de acero inoxidable a baja temperatura para preservar la frescura y la integridad de los aromas.



## Notas de cata

Capa salmón, suave y brillante.

Notas de frutas rojas como la frambuesa, cereza y fresa en la nariz. La boca es fresca, sedienta y franca, con aromas de flores blancas y frutas rojas como la grosella.

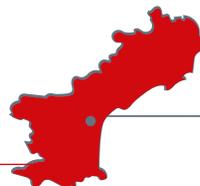
Degustar entre 12-13°C como aperitivo, con una variedad de tapas. Un vino delicioso también con platos ligeramente picantes y la cocina asiática.



## Variedades de uvas

Garnacha

Pays  
d'Oc



Narbonne

