

CHANGE MERLOT

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 despallan 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 cáscara. 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 de un rojo intenso con ligeros reflejos púrpura.

Aromas de grosella negra, fresa silvestre y setas en la nariz.

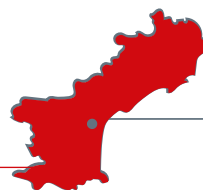
Paladar flexible y aromático con notas de especias.



Variedades de uvas

Merlot

Pays
d'Oc



Narbonne

Degustar a 16°C con cerdo asado, cocina italiana, verduras asadas y quesos duros.

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



GÉRARD BERTRAND