

GRIS BLANC

IGP Pays d'Oc



Creaciones



Presentación

Las viñas se encuentran principalmente en la región de Tautavel, entre los Pirineos y el Mediterráneo, y se convierten en agricultura ecológica. La garnacha es la emblemática variedad de uva de los rosados del sur de Francia. Se expresa plenamente gracias al clima excepcional: baja precipitación y sol óptimo. En madurez, desarrolla todos sus aromas, ligeros y afrutados en un estilo contemporáneo. La particularidad de la Garnacha radica en su color muy frágil y la finura de sus aromas y su carácter mediterráneo.



Vinificación y crianza

Las uvas se vendimian de manera manual y se prensan directamente.

Todas las manipulaciones se efectúan en atmósfera de gas carbónico para conservar los delicados aromas de la garnacha, hasta el inicio de la fermentación realizada a baja temperatura, de 15 a 18° C.

El vino se cría en lías finas durante varias semanas antes de ser embotellado.



Notas de cata

Un rosado con un original perfil, de color rosa muy pálido con matices grises y blancos. En la nariz se mezclan aromas muy dulces de frutas rojas.

En la boca, un ligero perlado otorga al vino toda su frescura y exalta el sabor de la fruta.

El final, elegante, se desarrolla con una nota fresca y mineral.

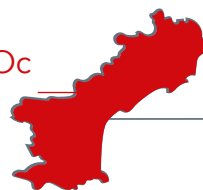
Servir entre 10-12°C como aperitivo, en mariscos, ensaladas mediterráneas, platos asiáticos, pescado al horno y platos picantes y sabrosos como curry tailandés y tajines.



Variedades de uvas

Garnacha

Pays d'Oc



Narbonne

