

NATURAE SYRAH ROSÉ

IGP Pays d'Oc



ACTUAR POR EL PLANETA



Presentación

Naturae es una gama de vinos sin azufre añadido y sin aditivos. Cada cosecha es única y expresa todo el potencial de su fruta y su terruño. Este vino nació de la pericia de Gérard Bertrand y sus enólogos, que tienen una experiencia única en la vinificación sin sulfitos. Los vinos se cultivan de acuerdo con las normas de la agricultura orgánica, lo que requiere un grado muy alto de precisión en el cultivo de la vid y la vinificación. El intenso y afrutado Naturae le dará una experiencia única de la variedad de la uva en el respeto del medio ambiente.



Vinificación y crianza

El trabajo comienza en la viña con una selección precisa y meticulosa de las parcelas más adecuadas para producir este tipo de vino. El 90% del resultado final es el resultado de este trabajo de precisión: el estado sanitario debe ser perfecto, el follaje debe ser sano, fresco y denso, y las uvas deben tener un nivel óptimo de madurez. De hecho, la ventana de recogida es muy pequeña, ya que el equilibrio ácido/azúcar es tan importante para este tipo de vino. El proceso de elaboración del vino es muy preciso y exacto, dado que no utilizamos azufre ni insumos enológicos en ninguna etapa del proceso de elaboración o embotellamiento del vino. En la recepción, las uvas se enfrían inmediatamente a 8° C y se prensan, teniendo cuidado de quitar el jugo de la prensa. Los jugos se asientan en frío para favorecer una clarificación natural de los mostos y una eliminación de los compuestos oxidables por precipitación. La fermentación alcohólica se inicia rápidamente a temperaturas de fermentación reguladas entre 17 y 18°C. Al final de la fermentación, el vino se trasiega para conservar algunas lías finas que serán la base antioxidante de los vinos durante su envejecimiento antes de ser embotellados. El embotellado se realiza con la suficiente antelación para preservar la expresión aromática única de este vino y mantener todas sus cualidades a lo largo del tiempo.



Notas de cata

Este cosecha tiene un hermoso color rosa brillante y revela deliciosos aromas de frutas rojas, grosella negra y grosella roja en la nariz.

Delicadas notas florales en la boca, con rosas y pomelos y un fresco final de fresa.

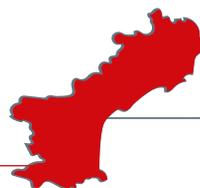
Este vino es muy aromático, notablemente ligero y bien equilibrado.

Servir a 12°C como aperitivo o con ensaladas mediterráneas.



Variedades de uvas Syrah

Pays
d'Oc



Narbonne

<https://www.gerard-bertrand.com/products/naturae-syrah-rouge>



GÉRARD BERTRAND