

BANYULS

AOP Banyuls

Héritage



Presentación

Mar, montaña, sol y viento... los vinos de Banyuls están hechos para disfrutar. Gracias a este clima generoso, las viñas producen vinos expresivos y refinados, ricos, potentes, elegantes y singulares, que llevan en ellos el calor del sol y la rusticidad del suelo de esquisto. El terruño y los vinos de Banyuls se expresan a través su variedad más emblemática: la Garnacha.



Vinificación & Crianza

La vendimia se realiza a mano, previo control de la maduración en cada parcela (pruebas en las bayas).

Tras un inicio de vinificación tradicional, la fermentación se bloquea antes del prensado mediante un encabezado "sobre orujos". Esta técnica, combinada con una larga maceración de 14-20 días, permite extraer de manera óptima las sustancias aromáticas y tánicas. El encabezado sobre orujos solo se puede llevar a cabo en vendimias de excelente calidad. Una parte del vino se cría en barrica, mientras que el resto se hace en depósito para conservar los aromas afrutados.



Notas de cata

La capa es de color rojo rubí con reflejos violeta.

El Banyuls desvela en nariz aromas de frutas rojas y negras muy maduras.

En boca, este vino es amplio y equilibrado, con aromas de casis y moras confitadas, realzadas con sutiles notas de madera.

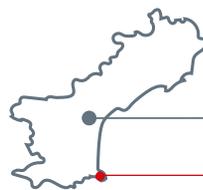
Consumir a 16°C con postres de frutas o dulces catalanes, también como aperitivo.

www.gerard-bertrand.com



Variedades de uva

Garnacha tinta, Garnacha gris



Narbonne

Banyuls



GÉRARD BERTRAND