



VARIETALES: 60% grenache noir, 40% cinsault

D.O.: Provence

Vinificación:

Buscamos una madurez equilibrada en las uvas que se recogen a máquina durante las horas frescas de la mañana. Las uvas se transfieren directamente a una prensa neumática que asegura una suave presión sobre las pieles de la uva para extraer un color rosa pálido, típico de los vinos de Provenza. El mosto limpio se trasiega a un depósito de acero inoxidable y se inicia la fermentación en frío para aprovechar al máximo el potencial de las uvas y conservar los aromas afrutados y florales. Tras la fermentación, los vinos se mezclan y se mantienen sobre lías en depósitos de acero inoxidable para reforzar la estructura en el paladar y aportar un final salado y dulce.

Nota de Cata:

Color: Color rosa fucsia claro.

Nariz: Nariz potente con notas dominantes de cítricos y pequeños frutos rojos.

Boca: Paladar muy fino con las mismas notas aromáticas de frutos rojos y cítricos con un final largo y suave.

Maridaje: Cocina provenzal, carnes a la brasa, ensaladas de temporada, aperitivo, ensalada de fruta fresca.