

CÔTÉ MAS

ROUGE INTENSE

IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDADES

45% Grenache, 25% Carignan, 15% Cinsault, 10% Merlot y 5% Syrah.

VIÑEDO

Tipo de suelo: Piedra caliza y tiza con grava y arcilla, esquisto donde hay carignan.

Clima mediterráneo.

Rendimiento medio: 68 hl/ha.

VINIFICACIÓN

Después del despalillado de la uva, tiene un proceso de maceración de 6 a 8 días. Cada varietal se vinifica por separado, sólo se utiliza el jugo de un primer prensado. Tiene una guarda de 4 meses en cubas de acero inoxidable antes de embotellar.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rojo granada, brillante, limpio con ribetes violetas.

Nariz: Aromas de ciruela, frambuesa, moras y especias como el regaliz.

Boca: Equilibrado, taninos suaves, cuerpo medio y buena permanencia.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 16°-18°C.

Se puede disfrutar con carnes rojas magras, asados, aves, quesos suaves, estofados, pastas cremosas.

