

Côtes du Rhône Tinto 2011

Tipo de suelo

Terreno variado, sedimentos, piedra caliza, granito.
Guijarros y limo.

variedad de uva

50% Syrah, 45% Garnacha, Monastrell 5%.

Edad media de las vides

35 años.

Elaboración del vino

Métodos tradicionales, fermentación a temperatura controlada. Larga maceración de los hollejos.

Envejecimiento

1 año y medio en fudres de roble.

Rendimiento medio

40 Hl / hectárea.

La producción media anual de

3.500.000 botellas.

Saboreo

Ojo: rojo profundo y oscuro. Brillante.

Nariz: Frutas frescas con frutos rojos y especias.

Boca: completo, redondo y picante. Taninos redondos y suaves. Un vino con cuerpo, rico e intensamente aromático.

General: completa con un final largo y un montón de elegancia y delicadeza debido a los taninos bien equilibrados y frutas.

Nuestro comentario

Este vino clásico ofrece calidad durante el año.

