



Grand vin rosé

VIÑEDOS

Le Puy-Sainte-Reparate, France.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Selección manual en viñedos y bodega. Prensado de racimos enteros. Fermentado y criado en tanques de acero inoxidable sobre lías finas. Producción orgánica certificada.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por Ecocert.

MARIDAJE

Comida Nikkei, ensaladas especiadas y pescados.

POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De típico color piel de cebolla. Aromas florales y complejos, de marcadas notas florales. En boca se presenta aterciopelado y con una acidez muy bien balanceada. Su final es fresco y elegante.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

**CHÂTEAU
LA COSTE**

Provence



VARIEDADES

Garnacha 60%, Syrah 35% y Vermentino 5%.

TIPO DE SUELO

Calcáreo. Sobre cerros con orientación norte.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

20 a 30 años.

RENDIMIENTO

4.000 botellas por hectárea.

TEMPERATURA

12° C.