



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. Durante 4 a 6 meses. 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 color salmón. Aromas marcados por finas notas minerales y frutales como duraznos blancos y peras. Redondo y de gran volumen en boca. De final largo y fresco.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

**CHÂTEAU
LA COSTE**

Provence



VARIEDADES

Garnacha 60%, Syrah 30% y Cinsault 10%.

TIPO DE SUELO

Calcáreo. Sobre cerros con orientación norte.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

20 a 30 años.

RENDIMIENTO

5.000 botellas por hectárea.

TEMPERATURA

12° C.