

PERAFITA

GARNATXA

VIN DOUX NATUREL

COUPAGE

Un vin rouge naturel élaboré avec la Garnatxa Noire

VINIFICATION

Le raisin mûrit est vendangé à une main et dans des caisses de 10Kg. Une macération dans un froid avant la fermentation. La vinification est élaborée dans des dépôts en acier inoxydable à une température contrôlée.

DÉGUSTATION ET GASTRONOMIE

Est venue d'une couleur intense, propre et brillante de cerise. Un parfum de fruit sec avec caractère et complexité.

C'est un doux vin onctueux, dense et équilibré avec parfums de mûrit. On peut servir dans des apéritifs, avant la nourriture.

Maridage avec chocolat, des sucreries, des gâteaux...

