

PERAFITA

VIN ROSE

2013

COUPAGE

Un vin rose élaboré avec un coupage de Merlot et la Garnatxa Noire

VINIFICATION

Le raisin est vendangé à une main dans des caisses de 10 kg. Une macération de 4 heures 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 une rose intense et attractif avec nuances des violets. Un parfum la Franque qui rappelle ils des fruits rouges, comme la fraise ou la groseille.

C'est un vin frais i délicieux avec un long arrière-goût et un bon parcours en bouche.

Maridage avec salades, poisson, viande blanche, des riz, des vermicelles...

