

M I R A V A L

P R O V E N C E



LA BODEGA

Escondido en su propio valle en el antiguo pueblito de Correns, la primer localidad orgánica de Francia, Château Miraval cubre 500 hectáreas de tierra en el corazón de Provence. Los viñedos son plantados en terrazas protegidas. Es cultivado al 100% de manera orgánica, sin usar herbicidas, pesticidas o químicos que pueden afectar la evolución de la fruta.

MIRAVAL

CÔTES DE PROVENCE AOC, FRANCIA

Varietales: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

Elaboración: La uva se vendimia exclusivamente por la mañana. Despalillado. "Pressurage directo" para Cinsault, Grenache y Rolle. El Syrah está vinificado parcialmente utilizando el método «saignee». Vinificado en cubas de acero inoxidable con control de temperatura (95%) y en barricas (5%) con batonnage.

Carácter: Fresco

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: 9-12°C

Maridaje: Cocina mediterránea y de baja intensidad.



Durazno



Toronja



Jamaica



Violeta



Mineral

