



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.

STUDIO BY MIRAVAL

IGP MÉDITERRANÉE, FRANCIA

Varietales: Cinsault Grenache Rolle Tibouren

Elaboración: Todas las variedades se vinifican mediante prensado directo. El cinsault y Tibouren en cubas de acero inoxidable. La Garnacha y rolle se vinifican parcialmente en cubas de hormigón en forma de tulipán con fondo redondeado. Esta forma ovoide da lugar a un movimiento de convección natural que suspende las lías creando el mismo efecto que un batonnage y da la vino mucha estructura.

Carácter: Fresco y estructurado

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: 9-12°C

Maridaje: Platos mediterráneos y ligeros.



Cereza
Roja



Naranja



Fresa



Grosella



Mineral

