



Secret of Pink

P.D.O. Sable de Camargue

Variedades

100% Garnacha Gris.

Tipo de vino

Vino rosado pálido BIO Gris de Gris.

Parámetros analíticos

Alcohol: 12 %

Elaboración

La vendimia se realiza por la noche para poder ofrecer la máxima expression de los aromas de la Garnacha, el Cinsault y el Moscatel con un prensado suave de las uvas, obteniendo el mejor mosto para la vinificación. Fermentación con temperatura controlada y sin usar sulfuroso. Con este proceso obtenemos la máxima complejidad del terruño de las arenas de Sabre de Camargue. El resultado es un vino de la máxima Pureza, con delicadas notas florales y a fresas. En boca, esta armonía continua con una textura mineral muy elegante. Una pura expression del origen del vino.

Nota de cata

Color: Secret of Pink es un vino estival de color rosa pálido – piel de cebolla.

Nariz: Tiene una nariz con aspectos florales (rosas) con frutas rojas en desarrollo.

Boca: En boca su frescor es su premisa.

Maridaje

Desde aperitivos acompañados de tapas mediterráneas hasta bebidas después de la cena junto con pescado a la parrilla y verduras confitadas.

bluewines