



# LA BORDE VIEILLE



## LA BORDE VIELLE DCR ROUSILLON, FRANCIA

En el 2006 decidimos iniciar ésta aventura, invirtiendo en un viñedo en Francia. La premisa fue identificar un lugar donde la expresión vitivinícola tuviera una riqueza que permitiera la interpretación contextual de la uva y su entorno, supeditado el conocimiento sitio. A partir de ahí. tratamos de aprovechar “el sitio” con sus particularidades vitivinícolas y sus uvas expresivas. Aplicando, una enología dinámica, receptiva, pero sobre todo interpretativa del momento actual. “Hacer vino nuevo” en sitios tradicionales. (Rousillon, Pirineos Orientales, FR).

**Tipo de vino:** Tinto.

**Variedades:** Carignan, Syrah, Grenache.

**Alcohol:** 14,5%

**Reposo:** 12 meses en barrica de roble francés.

**Capacidad de añejamiento:** 5 años.

**Temperatura de servicio:** 15 a 17°C.

**Tipo de suelo:** Arcilloso, Calcáreo.

**Vista:**

Rojo con toques violáceos.

**Nariz:**

Nariz fresca con muchas frutas negras maduras,.  
También nos llega algo herbáceo cerca del eucalipto.

**Boca:**

Es un vino de terroir con mucha fruta negra en boca,  
pero también es un vino muy estructurado, tánico y seco.

**Se recomienda acompañar con:**

Platillos bien preparados con carne de caza o estofados.



**Ferrer y Asociados**  
*pasión por el vino*

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.  
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

**ferrer.com.mx**