

MIRAVAL

PROVENCE



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. Este magnífico Château es rodeado por antiguos bosques, olivos, viñedos y una reserva abundante de agua. Su exuberante flora y fauna combina con el maravilloso clima de Provence y la calidad de vida mediterránea que revela un encantador oasis. 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. Todas las uvas son cuidadosamente seleccionadas y escogidas a mano cuando alcanzan la madurez deseada, lo que garantiza una selección Premium. Desde 2012, los dueños del Château Miraval tienen una alianza con la Famille Perrin para ayudar a la viticultura, la elaboración y la distribución del vino. Reconocida como una familia líder en la producción de vinos en Francia, Famille Perrin experimenta elaborando vinos de alto nivel. Con inversiones en tecnología más avanzada y la pasión por la excelencia en todas las etapas de producción, Château Miraval se compromete a ofrecer vinos de muy alta calidad a nivel internacional.

STUDIO BY MIRAVAL IGP MÉDITERRANÉE | FRANCIA

Tipo de vino: Rosado.

Variedades: Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren.

Vinificación: 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 una movimiento de convección natural que suspende las lías creando el mismo efecto que un batonnage y da la vino mucha estructura.

Alcohol: 13,5%

Capacidad de guarda: 2 años.

Temperatura de servicio: Servir de 8 - 12° C.

Notas del Sommelier:

Color rosa pálido con gran claridad. En nariz es una explosión de frescor con notas cítricas y fruta fresca. Su paladar elegante ofrece mucha acidez con notas florales y notas yodadas respaldadas por ralladura de pomelo en el final lo que aporta un pequeño toque de impertinencia, típico de Studio.

Maridaje:

Se recomienda acompañar con Carnes blancas, salmón o atún marinado, mariscos o salsas agrídulces y como aperitivo.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino