

Cuvée Maclura

Scheda Tecnica vino



Varietà
di uva

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 10%
- Cinsault 10%



Terroir

- Terreni prevalentemente argillosi e profondi, ricoperti di ciottoli rotondi.



Vinificazione
Affinamento

- Vendemmia manuale.
- Nessuna diraspatura, assemblaggio di varietà di uve. Lieviti autoctoni, fermentazione spontanea.
- Vasche smaltate.
- Affinamento: 1 anno in vasche smaltate.

Degustazione e conservazione



Colore

- Rosso intenso e brillante.



Naso

- Ribes nero e liquirizia.



Bocca

- Finitura elegante e morbida.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 5 a 10 anni.**
- Abbinamenti: arrostiti di carni rosse, salumi, trippa. Servire a 17°C.

