

Cuvée Setier

Vino y procesos



Variedad de uva

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 20%



Terruño

- Suelos cubiertos principalmente de guijarros.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado, mezcla de variedades de uva. Levaduras autóctonas, fermentación espontánea.
- Cubas esmaltadas.
- Envejecimiento : 1 año en cubas esmaltadas.

Degustación y almacenamiento



Color

- Rojo intenso con reflejos púrpura.



Nariz

- Muy regaliz, alquitrán y cereza Burlat.



Boca

- Acabado potente y flexible.



Conservación

- **Potencial de envejecimiento estimado: de 5 a 10 años.**
- Servir con : Carnes rojas cocidas, conejo con tomillo y romero, cordero a las 7, cuscús picante. Servir a 17°C.

