

PEGAU

PEGOVINO
VIN DE FRANCE ROJO

Pégovino

Vino y procesos



Variedad de uva

- 75% Grenache
- 15% Carignan
- 5% Syrah
- 5% Caladoc



Terruño

- Suelos arcillosos profundos derivados de depósitos aluviales del Ródano.



Vinificación y envejecimiento

- Vendimia manual.
- Sin despalillado.
- Fermentación espontánea en cubas esmaltadas.
- Particularidad: crianza de 8 meses en barricas viejas.
- Filtración antes del embotellado.

Degustación y almacenamiento



Color

- Rojo claro y brillante.



Nariz

- Fresa y grosella trituradas.



Boca

- Frescura, acidez, longitud, muy poco tanino, ligero dulzor.



Conservación

- Servir con: Pescado de roca, bullabesa, navarina de cordero, pasta a la boloñesa.**

