



VARIETALES: Gamay

D.O.: Gamay

Vinificación:

Las uvas se recogen a mano, se clasifican y se introducen por gravedad en tanques abiertos. Las uvas se mantienen en su hollejos y fermentado durante 7 días. El mosto fue pisado o remontado 2-3 veces por día, para extraer el tanino y el color añadiendo complejidad. La conversión maloláctica se produce naturalmente. El vino se embotella en primavera y se envejece en botella antes de salir al mercado.

Nota de Cata:

COLOR: Intenso color rubí.

AROMA: Este Beaujolais-Villages tiene la fragancia encantadora de los frutos rojos maduros de la huerta y brezo.

BOCA: El vino tiene una entrada sedosa seguida de un paso por boca espléndido exhibido sobre un pedestal de finos taninos integrados.