



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bonito color rojo rubí subido.
Nariz compleja e intensa. Excelente asociación de notas afrutadas (cereza, ciruela), de especias (matorral, pimienta negra), torrefactas (café, chocolate).
Primoroso equilibrio en boca, con una estructura armoniosa, taninos suaves y aromas concentrados. Notas afrutadas asociadas con aromas a chocolate.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2010

VARIETADES DE UVA:

Syrah 50%, Grenache 40% y 10% Mourvedre

CRIANZA:

Ocho meses en barrica para cada cepa, ensamblaje y otros cuatro meses en barrica, clarificado y embotellado sin filtrar.

Zona de Producción:

AOC COTES DU ROUSILLON

PAÍS:

Francia

ROUSILLON

Rosellón presenta un relieve extremadamente variado, con un clima excesivo pero generoso: numerosos pagos geológicamente muy variados propensos al cultivo de la vid y a la producción de grandes vinos.

El domaine de 40 ha de Mas Janeil, que se sigue todos los años, pertenece a la familia DELONCA desde hace 3 generaciones.

El nombre de pas de la mule viene de las pendientes muy importantes de esta zona que obligan a caminar lentamente y con regularidad.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales de consumo o guardar hasta 2015.

Brochetas de cordero con comino, filetes de cordero con romero y pimienta rosa, confit de pato con hierbas, tajine de vaca con verduras.

EL VIÑEDO:

PAGO: Arcilloso-Calizo
DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2500 cepas/ha.

CLIMA: Tipo mediterráneo (verano cálido y seco – invierno templado).

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 20 años.

RENDIMIENTO: 40 hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: St-Chinian.

Las vides se sitúan en el municipio de Muriel les Béziers en la zona de denominación St-Chinian – Este lugar es uno de los pagos vitícolas con mejor exposición – La posición de estas parcelas permite a las viejas cepas de Syrah y Garnacha adquirir cada año una madurez y concentración fenólica realmente excepcionales.

ELABORACIÓN:

La vinificación de las Syrahs se hace por maceración carbónica y método tradicional, con una esterilización en frío de 3 días. La vinificación de las Garnachas se realiza únicamente despalladas.



Precio: \$ 380.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1083.00
(\$ 361.00 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2052.00
(\$ 342.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 3,876.00
(\$ 323.00 Bot.)