



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rojo subido, reflejos púrpuras con muy bonita brillantez.

Primorosa intensidad aromática marcada por el fruto rojo (fresa, frambuesa, grosella negra) así como notas avainilladas y ahumadas.

Boca equilibrada y armoniosa, con una buena estructura y un notable frescor

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO:

Vino Tinto

### AÑADA:

2010

### VARIETADES DE UVA:

SYRAH 30%.

GARNACHA 40%

Y 30% CARIÑENA

### CRIANZA:

12 meses de crianza en bodega bordelesa (225 litros) nuevas para 1/3, después ensamblaje, clarificación y embotellado.

### Zona de Producción:

FITOU (Appellation Fitou Contrôlée)

### PAÍS:

Francia

## VIÑEDO

**PAGO:** Rocas sedimentarias y esquistos negros. Suelos pobres, bastante profundos y muy sensibles a los fenómenos de erosión.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 4000 cepas/ha en poda corta (en vaso para la Cariñena y Garnacha), poda larga (cordón Royat) para la Syrah en empalizada.

**CLIMA:** Tipo mediterráneo (verano cálido y seco - invierno templado) con influencia marítima importante.

**EDAD MEDIA DE LAS VIDES:** 10/15 años para las Syrahs, 25 30 años para las Garnachas y Cariñenas.

**RENDIMIENTO:** 38 hl/ha.

**ORIGEN/LOCALIZACIÓN:** El viñedo de FITOU se extiende sobre 2600 ha, distribuidas en dos áreas diferentes: FITOU MARITIME (a orillas del Mediterráneo), HAUT FITOU (en el corazón del macizo de Corbières). Ambas zonas fueron reconocidas DO en 1948 - Primera DO de Languedoc. El Château des Erles se sitúa en las laderas de Villeneuve Les Corbières en el corazón del Haut FITOU.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Aunque tiene potencial de guarda, se encuentra en condiciones ideales de consumo. Acompañante ideal para ensalada Lyonesa, gratin dauphinois, pollo bresane y fruturas de Lyon.



Precio: \$ 420

Paquete 3 Botellas: \$ 1197  
(\$ 399.00 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2268  
(\$ 378.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4284  
(\$ 357.00 Bot.)

