



L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE

VINHO ROSÉ DOP COTES DE PROVENCE



CASTAS DE UVAS

Grenache - 50%; Cinsault - 30%; Carignan - 20%

NOTAS DE PROVA

L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE é um vinho fresco, agradável com um sabor persistente no paladar. Possui belíssima cor rosa pálido com reflexos cinzentos. Nariz muito delicado que sugere de flores selvagens da primavera. Na boca este vinho exala aromas que lembram frutas cítricas como limões recém colhidos.

COMBINAÇÃO - ALIMENTAÇÃO RECOMENDADA

O vinho rosé L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE acompanha muito bem carnes frias, peixes grelhados, carnes brancas, saladas e também pode ser apreciado como aperitivo. Deve ser servido à temperatura de 8° a 10°C.

EMBALAGEM

Garrafa « bordelaise »

Pallet de 100 caixas com 6 garrafas

O código de barras da garrafa: 3347600003206

PRODUÇÃO DO VINHO

O vinho rosé L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE pertence à classificação de vinhos AOP Côtes de Provence, a mais extensa denominação provençal. Sua área geográfica inclui 85 municípios dos departamentos de Var, Bouches-du-Rhône e Alpes-Maritimes, e abrange cerca de 20.000 hectares. A vinha está situada sobre solos de calcário e argila que contém muitos fragmentos alta porosidade e baixa densidade de tufo, permitindo que o solo se aqueça rapidamente logo nos primeiros raios de sol da manhã. Dessa forma, as uvas atingem a maturidade com um bom equilíbrio entre açúcar e acidez. A vinificação deste vinho rosé especial é uma mistura de tradição e modernidade. Para extrair o máximo de sabor das uvas, o desengaço, esmagamento, maceração e sangramento dos mostos, são fermentados sob temperatura controlada de 18 - 20°C.