Vinófilos

Mas Amiel 40 Ans d’Âge - 75cl



Precio:

132,66 €

Características:

Países: Francia
Zona de producción: Francia - Languedoc-Rousillon
Uva: Garnacha
Uva (2): Macabeo
Uva (3): Cariñena
Graduación: 16,5
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Guía Parker: 93

Descripción completa:

Elaborado en tanques de acero inoxidable y depósitos de hormigón con uvas despalilladas y levaduras silvestres. La fermentación se detiene con alcohol vínico (mutage) y se macera durante 30 días. Criado un año en damajuanas de cristal y envejecido 40 años en toneles de roble francés de 35,000 litros.

Resumen:

El vino es un tinto de postre sedoso, elaborado con uvas biológicas cultivadas en la finca de Mas Amiel, ubicada en Maury, a unos 30 km al noroeste de Perpignan. Las vides crecen en suelos de esquisto descompuesto y marga negra, con orientación sur. La vendimia se realiza de manera manual y la viticultura sigue prácticas biodinámicas certificadas.

*Precios sin IGIC