

## Secret de Barville Ed. Limitada

**Tipo:** Chateauneuf du Pape Secret de Barville

**Procedencia:** AOC Chateauneuf du Pape , Francia.

**Cepas:** Grenache, Syrah, Mourvèdre

**Historia y viñedo:** Buscando un vino complejo y potente, se seleccionaron tres de los mejores terruños de Châteauneuf-du-Pape: suelos de arcilla y piedra caliza situada al oeste del pueblo "Beaurenard" en el cual Syrah tiene una buena frescura y las localidades Panisse y Bois-Dauphin, suelos arenosos (este último cubierto de guijarros) ubicados sureste que permiten la Garnacha y Monastrell que hablan con gran finura. Este vino de carácter es el resultado de una personalidad reveladora, marcada por su terroir.

**Nº de botellas:** 5.000 unidades

**Fecha de vendimia:** Del 20 de agosto al 20 de septiembre

**Vinificación:** cultivo respetuoso en los suelos se aran durante el año. El trabajo verde son muy acentuados (brotación, hojeando, poda en verde) para limitar el rendimiento y mejorar la calidad. La cosecha se realiza manualmente en cajas de 12 kg para cuidar el embalaje de las uvas. La fermentación es natural y la maceración dura aproximadamente 4 semanas. La crianza es en barricas de roble francés durante 18 meses. El embotellado se realiza por gravedad sin filtración.

### Características organolépticas:

Vestido - rubí intenso y brillante.

Nariz - notas frutales y especiadas que evolucionan hacia aromas que recuerdan a fruta madura, cerezas, especias, cedro y trufa.

Boca - potente, aromas persistentes carnosos elegantes y bien equilibrado, con gran sabor de degustación.

**Características químicas:** Grado alcohólico 15%

**Consejos de servicio:** Servicio a 15 ° C. Disfrutar con foie, estofado de pollo con aceitunas negras, queso y tabla de mousse de chocolate..



75cl