

## Grain de Glacé

**Tipo:** Grain de Glacé Rosé

**Procedencia:** AOC Côte de Provence, Francia.

**Cepas:** Cinsault, Garnacha y Cinsault.

**Producción promedio:** 9.000 cepas por hectárea

**Fecha de vendimia:** Sobre el 10 de septiembre

**Rendimiento** Vendimia manual por la noche.

Después de una corta maceración y un prensado directo, las uvas son vinificadas por gravedad para evitar oxidaciones.

**Características organolépticas:** Un color rosado claro con una explosión aromática marcada con frutas y lichis exóticas.

**Características químicas:** Grado alcohólico 12,5%

**Contenido de azúcar:** 8 g/L

**Consejos de servicio:** Servir a una temperatura de 7°C en copa. Este rosado es ideal como aperitivo, también para acompañar con pescados o arroces.

**Consejos de conservación:** Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura inferior a los 12°C.

