



COSTEVAL

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Rosado 2019

Las vides de las Laderas de Aix-en-Provence son las que están más al oeste de los vinos de Provenza. Están ubicadas en el corazón de distintas cadenas - Nerthe, Fare, Eguilles y Trévaresse, y el macizo de Costes, prolongado por los Alpilles. Este relieve contrastado permite una notable insolación, cebando las frutas de las vides con aromas de cítricos y frutos rojos.

Además de una exposición ideal, la tierra de nuestra cosecha "Costeval" es regularmente barrida por el Mistral, viento del Norte frío y seco. Este último desempeña un papel esencial en el viñedo al reducir la pluviometría, lo que permite, por una parte, limitar el desarrollo de enfermedades, así como favorecer la concentración de las uvas en azúcar. De esta manera, nuestro vino rosado ofrece un carácter y una especificidad únicos.

- **Variedades** : 40% Garnacha, 40% Syrah, 20% Cinsault.
- **Tipo de suelo** : arcillo-calcáreo pedregoso.
- **Alcohol** : 13% vol.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Vinificación y elaboración** : las uvas, recolectadas en el frescor de la noche, realizan un prensado directo y un sangrado. La mezcla es vinificada a baja temperatura para una conservación óptima de los aromas.
- **Notas de cata** : vestido color cereza pálido. Aroma delicado con fragancias florales y de pequeños frutos. Franco y aromático en boca, con un bello frescor, aliando redondez, vivacidad y mineralidad.
- **Temperatura ideal de servicio** : 8°C - 10°C.

