



LA POULARDIÈRE

AOP Côtes du Rhône Tinto 2018

Resultante del enfrentamiento hace 300 millones de años entre el Macizo Central y los Alpes, el valle del Ródano es un foso de hundimiento que fue llenado por el Mediterráneo. Más tarde, el cierre del estrecho de Gibraltar supuso una importante bajada del nivel del Mediterráneo, mezclando las diferentes aportaciones a los suelos de las pendientes: arenas, arcilla con guijarros silíceos.

Sensible al entorno que la rodea y a la conservación de los suelos, nuestra cosecha procedente de la agricultura biológica respeta un pliego de condiciones muy preciso. Favorecemos el desarrollo de las especies vivas en el corazón del viñado con el fin de abastecer la vid de nutrientes esenciales para su correcto desarrollo.

Estamos comprometidos en proteger de manera sostenible nuestra tierra de excepción, por lo que nuestros métodos de producción y vinificación se basan en una gestión asidua de nuestras reservas de agua y energía a la vez que nos inscribimos en un entorno en armonía con la fauna y la flora vecinas.

- **Vides:** 65% Garnacha, 35% Syrah.
- **Naturaleza de suelos:** terrazas aluviales de arcilla calcárea y arcilla.
- **Vinificación y crianza:** la uva es recogida en su punto óptimo de maduración fenólica, luego se realizan las operaciones de despalillado y estrujado. El encubado se hace en cubas de hormigón durante unos veinte días. La vinificación es tradicional con extracción diaria mediante las operaciones de remontado. Su cantidad y el momento de la ejecución se definen al degustar los mostos.
- **Alcohol:** 14% vol.
- **Azúcares residuales por litro:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata:** Color intenso, en nariz es aromático con aromas de frutas muy maduras compuestas por notas de grosella negra y cereza negra. En boca, un ataque suave y redondo da paso a una textura aterciopelada con aromas de frutas negras y especias. El final es suave, largo, y retoma la dulce complejidad aromática de la fruta madura.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 16°C y 18°C.

