

## Mas de Libian La Calade, Côtes du Rhône Village



### **Origen:**

Francia, Val de Rhône

### **Denominación:**

Côtes du Rhône Village

### **Terroir:**

Un mosaico de diferentes terroirs: arcilla caliza, rocas de río, arena. Clima mediterráneo en cuestión de calor, veranos secos, poca lluvia, y mucho viento.

### **Vinificación**

La mezcla de las variedades de uva se hace en tanque. 100% despalillado. Trituración ligera. Fermentación a temperatura regulada. 21 días de maceración. Prensado neumáticamente. 9 meses de crianza en barricas de roble grandes para el 30% del vino y el 70% restante en tanques.

### **Cepa:**

90% Mourvèdre  
10% Grenache

### **Degustación:**

De nariz compleja, afrutada, picante y silvestre. Un tono de primavera te evoca a los viñedos del sur: notas de violeta, azahar, cocido maduro. En boca es concentrado, potente y tánico. Sentimos la fruta y las especias con una madera delicada y una sensación de frescura preservada.

### **Consejo del Vinicultor:**

Es excelente con carnes rojas como de res, cordero y aves de caza. Se recomienda decantar 2 horas antes de tomarse.