

# TERROIR DES CRUS CÔTES DU RHÔNE

Há mais de 80 anos, de geração em geração, que a Família Guillot desenvolve sua paixão e habilidades para a viticultura e vinificação. Representando e respeitando o estilo e espírito dos vinhos do Sul da França.



Côtes du Rhône - França



40% Syrah, 30% Grenache e 30% Mourvèdre



A colheita é cuidadosamente selecionada e transferida para tanques de inox, onde a fermentação será completada entre 8 – 10 dias, com bombeamento periódico, duas vezes por dia. A fermentação malolática é feita após a prensagem.

## ANÁLISE SENSORIAL



Intensa cor vermelha com reflexos rubi.



Lembra frutas vermelhas maduras e especiarias.



Estrutura média, com toques de groselha, amora e alcaçuz.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Ideal com carnes suínas em bovinas com molhos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 3,4 g/l

Acidez Total: 3,3 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO