

petites [estones]

Variedades: 90% Garnacha tinta y 10% Samsò

Terruño: Arcilla y pizarra

Vendimia y vinificación: Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Maceración pel·licular y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en inoxidable. Madurado durante tres meses en barricas de roble francés y americano.

Cata: Vino tinto de capa media-alta, color cereza. Aromas primarios (fruta roja fresca) que se mezclan con un fondo ligeramente especiado y torrefacto. En boca el ataque es suave, ligeramente afrutado, fresco

Maridajes: Ideal para maridar patés, quesos cremosos, pescados grasos y carnes guisadas (ternera, conejo, pollo,...). La aportación fresca del Petites Estones, equilibrará las especias, los lácticos y las salsas de los platos.



Grape variety: 90% Garnacha Tinta and 10% Samsò

Soil: Clay and slate

Viticulture and winemaking: Manual harvest in cases of 20kg. Maceration with peels and fermentation in stainless steel tanks. Aged 3 months in french and American oak barrel. Cold stabilized, fines and soft filtered.

Tasting: purple red color, clean and bright. Primary aromes (red fruits) together with a spiced and toasty aromas. In the mouth, it is soft, fruity and fresh.

Pairing: Based to its freshness, it is perfect for patés, creamy cheeses and roasted and stewed meats (beef, chicken, rabbit...). The freshness of the wine balances any spices and sauces.