



# PERLE DE VALENSOLE

## IGP Alpes de Haute-Provence Rosado



Valensole, ubicada en el corazón de los Alpes de Alta Provenza, es uno de los municipios más extensos de Francia. Apodada “granero de la región”, su meseta de 800 km<sup>2</sup> está dedicada esencialmente al cultivo de la lavanda pero también al de la vid, de manera más confidencial.

La calidad y la especificidad de esta tierra única, así como su clima a medio camino entre mediterráneo y alpestre, ofrecen al viñedo excelentes condiciones de expansión. Protegidos del viento y las inclemencias, los vinos se presentan más ligeros y aromáticos que las cosechas elaboradas a más menor altitud en el sur.

“Perle de Valensole” se inscribe en este paisaje y esta región de excepción. Elaborado respetando la fauna y la flora de los alrededores, nuestra cosecha es el fruto de un método de producción riguroso cuyo objetivo permanente es ilustrar la especificidad y la singularidad de la denominación.

- **Varietades:** 30% Garnacha, 30% Muscat Petits Grains, 25% Merlot, 15% Syrah.
- **Naturaleza de los suelos:** el suelo franco arenoso con un poco de pizarra y granito.
- **Vinificación y maduración:** las uvas son recogidas temprano en la mañana con el fin de proceder a un prensado directo de la fruta recién recogida. Luego sigue la etapa de fermentación que transcurre a baja temperatura durante 10-15 días, que garantiza una completa expresión del potencial aromático.
- **Alcohol:** 13% vol.
- **Azúcar residual:** < 3 gramos / litro.
- **Notas de cata:** PERLE DE VALENSOLE tiene un color rosa pálido. En nariz, el vino ofrece aromas a frutos rojos con un toque de notas florales. En boca, es agradablemente complejo con un equilibrio notable entre frescura y mineralidad en el final.
- **Temperatura ideal de servicio:** entre 8°C y 10°C.