

Ficha Técnica :

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

CUVÉE TRADITION BLANC
(Cosecha tradicional de vino blanco)



Denominación de Origen Controlada:

AOC Côtes de Provence

AÑADA: 2023

UVAS: 100 % Vermentino

TERRUÑO: Esta propiedad se extiende sobre 8 hectáreas de colinas de suelo de esquisto con alto contenido de arcilla y silíceo bañadas por la brisa de la costa mediterránea francesa, en el pueblo de Cogolin, en el golfo de Saint-Tropez, sur de Francia.

CULTIVO DE LA VID: Tradicional, poda según la técnica de doble GUYOT, preparación del terruño con pastoreo de ovejas en los viñedos (extracción de la mala hierba, descompactación de la capa superficial del terruño, entierro de fertilizantes), agricultura biológica con certificación Ecocert.

COSECHA: Realizada de forma mecánica en la noche a inicios de setiembre del 2023.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular de 8 horas à 6°C. Prensado neumático a 0.20 bar. Grado alcohólico 13 %/vol. Rendimiento: Hl/Ha.

MARIDAJES: Pescado a la parrilla, mariscos, frutos del mar, cocina asiática y mediterránea (tipo aperitivos).

Hathor Import Export S.A.C.
www.hathor.com.pe