



Villa des Anges

2020



Rosé

Capestang, Hérault
IGP Pays d'Oc

Αμπελώνες: Capeatang, Hérault. Υψόμετρο: 12m slm.

Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Cinsault.

Έδαφος: χαλίκι, άμμος και επιφανειακό αργίλιο στους λόφους του Capeatang.

Μεσογειακό κλίμα χωρίς περιορισμό νερού.

Γεωπονικό σύστημα: κλάδεμα Guyot. 4000 ρίζες ανά εκτάριο. Το κάθε κλήμα καλλιεργείται αναλόγως της ηλικίας του.

Ηλικία αμπέλου: 40 ετών.

Μέθοδος συγκομιδής: μηχανική συγκομιδή το βράδυ στην κατάλληλη ωριμότητα του καρπού.

Απόδοση: 65 hl / ha.

Οινοποίηση: σύνθλιψη και συμπίεση των σταφυλιών. Μηλογαλακτική ζύμωση του μούστου κατά 78% σε θερμοκρασία 25 ° C.

Ωρίμανση: το κρασί ωριμάζει 2 μήνες σε οινολάσπη

Συνδυάζεται με : καλοκαιρινά φαγητά, mix grill και πίτσα.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 10-12 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:

Περιεκτικότητα σε αλκοόλ

Υπολειμματικά αναγωγικά σάκχαρα

Ολική οξύτητα

pH

Καθαρό ξηρό εκχύλισμα

12%

0,22 g / λίτρο

6,8 g / λίτρο

3,19

14,5g / λίτρο