

The Future Is Organic

EL GALLITO



Origine : Espagne
Appellation : DOC Mancha .
Cépage(s) : Merlot 100 %
Elevage : 6 mois en fûts de chêne .

PRESENTATION :

El Gallito est élaboré à 100% avec des raisins de la variété Merlot issus de La Mancha.

Pour la petite histoire , le vignoble est depuis plus de 20 ans en agriculture Biologique .

Vendange : Fin septembre , la nuit ou très tôt la matin .

Macération : Fermentation à 28° C avec des levures autochtones et une macération de 15 jours .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Couleur cerise intense avec des reflets violets .

Nez : Des arômes de fruits noirs mûrs , des notes de torrifications, le tout parfaitement en harmonie .

Bouche : Très agréable en bouche, doux et charnu, avec des tanins frais et une magnifique charge fruité qui dure jusqu'à la fin. Persistant, marqué par de subtiles touches épicées (poivre noir et laurier) .

Suggestions gourmandes :

Une Paella , des côtelettes d'agneau , une darne de saumon grillée pour les plus aguerris.

Coup de cœur : On peut le servir frais en été avec un taboulé aux dés de jambon .

PRO Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be