

VIGNOBLES VELLAS

Côtes du Rhône

BOIS DE PIERRUS

AOP Côtes du Rhône



522

750 ml

EAN 13: 3701086308543

DUN 14: 63701086308545

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,85 kg

Caixa: 31 x 26 x 19 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 22 x 3 = 66 caixas



CASTA

Syrah, Grenache e Mourvèdre



TERROIR

Os vinhedos estão implantados em solos argilo-calcários, combinados com seixos rolados (galets roulés), terroir clássico do Vale do Rhône.

Essa composição assegura excelente drenagem e favorece uma maturação homogênea das uvas, conferindo ao vinho estrutura, concentração aromática e equilíbrio, preservando frescor e elegância.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,7 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

As castas são vinificadas separadamente de forma tradicional.

A Syrah estagia por 6 meses em barricas de carvalho francês, aportando complexidade, finesse e notas sutis de especiarias.

Após o envelhecimento, os vinhos são cuidadosamente assemblados, buscando harmonia entre fruta, estrutura e elegância.

BARRICA

6 meses



VISUAL

Apresenta coloração granada profunda e intensa.



AROMAS

No nariz, revela um bouquet poderoso, com aromas de frutos vermelhos maduros entrelaçados a notas especiadas.



PALADAR

Em boca, confirma o perfil aromático do nariz, sustentado por bela estrutura, taninos sedosos e final equilibrado, anunciando um excelente potencial de envelhecimento.



GASTRONOMIA

Harmoniza perfeitamente com carnes de caça, carnes vermelhas em molho, carnes grelhadas e queijos, sendo um vinho gastronômico, estruturado e versátil.



Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.