

# COOPERATIVA MARRENON

IGP MÉDITERRANÉE

## LES GRAINS-MARSELAN 2022



### **Vinificación:**

*La temperatura se controla durante el encubado y el prensado. Poco trabajo del orujo para preservar los taninos aterciopelados. Maceración corta de 8 días.*

### **Suelo:**

*Viña de altitud y situada al interior de un parque natural al sur d Francia. Parcelas de arcilla calcarea en una pendiente con plena exposicion al sol.*

### **Nariz:**

*Buena potencia aromática, con notas de arándanos maduros y moras, notas balsámicas al final.*

### **Boca:**

*Cuerpo redondo, taninos ligeros, buena consistencia, su dulzor natural potencia las notas de moras, ciruelas y frutillas. Final afrutado con un ligero regaliz.*

### **Maridaje:**

*Al aperitivo, con bruschetas, salami, pastas en salsa, longanizas y chorizos.*

*Temperatura del servicio: Servir a 14° - Abrir 30 m. antes de degustar.*

**Bodega: Cooperativa Marrenon**

**Cepa: 100% Marselan.**

**Denominación de origen: IGP Méditerranée.**

**Alcohol: 13,5°.**