



## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), White 2014



Nuestro terruño está ubicado en el corazón de la Provenza quien aprovecha de un microclima muy favorable al cultivo de la vid. Este vino Blanco que hemos elaborado tiene un color amarillo pálido con reflejo verde. En boca se caracteriza por delicada frescura con notas cítricas y de sabores a frutas blancas como la pera y el melocotón. Ideal para acompañar platos mediterráneos como el pescado de rock o bouillabaisse.

### EL VINO

"Voy a recoger la rosa,  
A los pies de la Vid,  
para ofrecerte,  
el símbolo de nuestro amor infinito."

La tradición de plantar un rosal en cabeza de las hileras de las vides es para evitar que el viticultor pueda detectar la presencia de oídio (enfermedad que afecta la vid) antes de que se extienda en todo el viñedo. ¿Qué es más hermoso que la rosa?, símbolo de infinito amor asociada con nuestro vino que se caracteriza por su finesa y elegancia en el estilo del rosado de Provanze.

### THE VINTAGE

La primavera y el verano 2014 fueron particularmente favorables en términos de lluvia y de sol, que permitió una cosecha abundante y de alta calidad. La cosecha empezó en la zona de Puylobier alrededor del 08 de septiembre, fue interrumpida por eventos de lluvia, lo que retrasó un poco la madurez de las uvas. Algunas variedades se vieron afectadas por estas lluvias, que involucró una mayor selección de la uva, en el momento de cosecha. Un seguimiento de la madurez de cada parcela, gran capacidad de decisión durante la cosecha y finalmente, la experiencia y el equipamiento de los enólogos, permitió que la calidad fuera equilibrada y perfecta.

### SITUATION

El viñedo de Puylobier instalado entre bosques de pinos y olivos, se extiende en las laderas del lado sur de la Sainte-Victoire. Con sus 700 hectáreas, es el primer viñedo con denominación Côtes de Provence.

### TERROIR

Considerado como uno de los más autecticos de Francia, la tierra de Puylobier, al este de la ciudad de Aix-en-Provence, está situado en el lado Sur de la montaña Sainte Victoire. El viñedo está plantado en laderas con vistas al Valle de l'Arc, sobre suelos principalmente calcáreos y arcilla de greda roja con una carga de piedras importante. Estos suelos pobres y bien drenados son adecuados para un buen desarrollo de la vid. Esta tierra tiene un sol excepcional y un clima con características ligeramente continentales protegidos de las influencias marítimas meridionales por el monte Aureliano y el macizo de la Sainte-Baume. La acción del viento mistral seco, es beneficioso para la vid, ya que limpia las canopias. La madurez de la uva es más tarde que el resto de los Côtes de Provence, da a los vinos una frescura característica. Este terruño único,





## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), White 2014



donde la vid se encuentra desde la antigüedad, tiene una profunda influencia en los vinos elaborados a partir de ella y presentan características geo-climáticas muy características. Una selección parcelaria cuidadosa ayuda a desarrollar el carácter de cada uno de nuestros vinos.

### ELABORACIÓN DEL VINO

A su llegada a la bodega, la uva es totalmente despalillada y ligeramente molida para ser utilizado en prensas neumáticas totalmente cerradas y protegidas por un gas neutro. Parte de la uva realiza una maceración pelicular durante 6 horas en una prensa. El mosto o jugo que sale de la prensa es separado por calidad y enfriado para así proteger de oxidaciones y facilitar la decantación (partículas gruesas) y permitir aclarar muy rápidamente el mosto. Después de separar el mosto claro de las borras (residuos sólidos), estas se filtran para permitir la extracción de un mosto y juntarlo con el claro obtenido. Teniendo ya un tanque con una cantidad de mosto adecuado comienza su fermentación alcohólica a baja temperatura. Este método permite conservar el potencial aromático del vino y dura entre 15 y 20 días a 16 ° C de temperatura constante. Durante la fermentación, los tanques son monitoreados 3 veces al día y regularmente degustado. Después de la fermentación, el vino se trasiega para deshacerse de sus lías brutos (escombros levadura muerta). El envejecimiento sobre lías permite que el vino para ganar volumen y longitud.

### UVAS

(Vermentino), Rolle

### ESPECIFICACIONES

Graduación (% vol.): 12,79 % vol.

### ESPECIFICACIONES

Edad media del viñedo: 7 à 50 años ans

Rendimiento: 55 hl/hectárea hL/ha

Volumen de producción (hL): 75 cl

Azúcar residual (g/l): 0,6 g/l

pH: 3,38

El ácido tartárico (g/100mL): 3,35 g/l

### SERVICIO

8 a 10 °C

### DEGUSTACIÓN

El vino blanco que hemos elaborado tiene un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Revela aromas de frutas blancas como peras, melocotones y algunas veces melón. También encontrado con notas cítricas de limón, lima y pomelo. En boca es un vino blanco se caracteriza por una delicada frescura, uno puede encontrar cítricos y fruta blanca veces adornadas con notas de flores blancas.

### DISFRUTAR CON

Ideal para acompañar platos mediterráneos tales como pescado de roca o bouillabaisse

