



## LaFou de Batea

Cena brutto **312,00 zł**

Cena netto **253,66 zł**

Dostępność **Dostępny**

### Opis produktu

Winogrona zbierane są ręcznie i jak tylko trafią do winnicy, przechodzą przez chłodne pomieszczenie, w którym są chłodzone w temperaturze 5 °C. Następnie winogrona są fermentowane w małych osadach otwartych kadzi ze stali nierdzewnej, które wykorzystują system pompowania (pigeage powietrza). Wino jest starzone przez 12 miesięcy w środkowoeuropejskich beczkach dębowych 300L i w betonowych kadziach jajowych.

Powstałe wino ma głęboki wiśniowy kolor i prezentuje szeroką gamę aromatycznych doznań.

Odcienie surowego orzecha laskowego, czerwonych owoców i nut balsamicznych, które wywołują podszycie, następnie przekształcają się w nuty śliwki i czarnej oliwki.

Wejście na podniebieniu jest świeże, nadając owocom dobrą kwasowość, która dobrze harmonizuje ze słodyczą Grenache i nadaje winu długi finisz.