



Ródano

Francia

# ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Cyril Marès

*Mas des Bressades*

## Costières de Nîmes Rouge AOC Cuvée Excellence

Tipo de vino: Tinto seco

Variedades de uva: 98% Syrah, 2% Grenache

Añada: 2019

Alcohol: 14.5%

Formato: 750 ml

Cierre: Corcho natural



### La Bodega

Mas des Bressades se encuentra en la apelación Costières de Nîmes, en el sur del valle del Ródano. Se extiende a través de 45 hectáreas al norte de la Camarga, donde las vides se plantan a una altitud de setenta metros en suelos silíceos cubiertos de guijarros enrollados. La palabra *bressades* proviene del dialecto provenzal y significa *sacudir*, porque el fuerte viento *Mistral*, típico de la región en invierno y primavera, suele alcanzar los 100 km/h, llegando a veces hasta los 140 km/h.

Cyril siempre ha vivido entre las viñas y los huertos de su padre Roger. Después de estudiar agronomía, viticultura, y enología en Montpellier, viajaba a otros continentes antes de hacerse cargo de la finca. Cyril regresó a Mas des Bressades en 1996. Volviendo por la pasión por el vino y por el terroir de Mas des Bressades, su objetivo es preservar en la mayor medida posible el potencial de calidad del terroir respetando al mismo tiempo las vides y el suelo. "Busco en cada vino la armonía entre los diversos orígenes y componentes del vino para que cada uno sienta mientras lo bebe el placer que tuve en elaborarlo."

### El Vino

Los viñedos de Mas des Bressades están situados en la soleada parte sur del valle del Ródano. Los viñedos están cubiertos de los *galets roulés* (guijarros enrollados) típicos de esta zona.

Tras un suave prensado, el mosto se traslada junto con los hollejos a tinajas de hormigón donde tiene lugar una fermentación lenta de cuatro a cinco semanas. El vino joven se trasiega y se deja reposar unos meses en tinajas de hormigón antes de trasegarlo a barricas de roble usadas (de primer, segundo y tercer uso) durante un año antes de embotellarlo.

En nariz, Cuvée Excellence Rouge exhibe notas de grosella negra y arándano. El potente paladar trae aromas de grosella negra y notas de incienso. La gran delicadeza de los taninos le da un toque crujiente. La riqueza de la fruta continúa en un final largo y elegante.



<https://abever.com.pe>



+51 953 714 202



[info@abever.com.pe](mailto:info@abever.com.pe)



[abevervinos](https://www.instagram.com/abevervinos)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO