

# COSECHA

## Rocca Luna

A.O.P. Beauges de Venise



Tinto

VINO



Garnacha  
Syrah  
Mourvèdre

UVAS



2018

COSECHA



14 %

ALC. VOL.



18 meses

BARRICA



Francia

Vaucluse, Beauges de Venise

REGIÓN



# CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

## VISTA

Hermoso color violeta con reflejos violáceos muy atractivo.

## NARIZ

El aroma es intenso y complejo con notas de frutos rojos frescos y recuerdos a violetas.

## BOCA

Al paladar es suave, elegante y de finos taninos, con un final feliz.



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

# Rocca Luna

*Suave, elegante, de finos taninos*

**Beaumes de Venise** se encuentra en la "ruta del vino" en la provincia de **Vaucluse** dentro de la región de **Ródano**, al sureste de Francia, a 26 kilómetros de **Avignon**, la capital del departamento.

Se sitúa a los pies de la montaña **Montmirail**, bien protegida del **Mistral**, atravesada por el río **La Salette** y rodeada de viñedos. El pueblo de **Beaumes de Venise** es muy popular en verano y apreciado en invierno por su clima templado.

El suelo de **Beaumes de Venise** es rocoso conocido como **Le Trias**, suelos que crean un tipo de vino singular. El clima es tipo Mediterráneo en donde las **Dentelles de Montmirail** protegen la zona del viento **Mistral**, razón por la que hacen una región bastante cálida.

Los vinos tintos de **Beaumes de Venise** son suaves, pero tienen una estructura delicada y elegante.

Las variedades de uva para los tintos son al menos un 50% de **Garnacha**, un 25% de **Syrah** y el resto de otras variedades, de las cuales puede ser hasta un 5% de uvas blancas.

En esta zona se producen dos tipos de vinos bien variados:

1. Un vino dulce fortificado del tipo **Vin Doux Naturel (VDN)**, bajo la denominación **Muscat de Beaumes de Venise**
2. Un tinto **Côtes du Rhône Villages** de la clasificación de pueblos nombrados, que tipifica los vinos de calidad de la región de **Côtes du Rhône**.

**Rocca Luna** se traduce al español como Roca de Luna, expresión que se deriva de las características y apariencias del suelo propio de la región.

## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Bodega productora: **Grandes Serres**

Es una bodega con producción y actividad comercial propia. La bodega fue creada por **Camille Serres** en 1977 y asumida por **Michel Picard** en 2001. Una bodega que cuenta con una gran selección de vinos del sur del Ródano que a menudo se clasifican muy bien en las guías locales de vinos franceses.

**Rocca Luna** de Grandes Serres es un **Beaumes de Venise** tinto elaborado con **Garnacha**, **Syrah** y **Mourvèdre**. Las uvas se recogen de sus racimos después de la cosecha y se dejan fermentar en tanques de acero con temperatura controlada. El vino se escurre desde el fondo y se vierte sobre la "torta de vino" (délestage) de 1 a 3 veces al comienzo de la fermentación, maceración larga, batido diario (remontaje). El vino terminado tiene una crianza de 18 meses, de los cuales el 30% en barricas de roble.

## RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Ideal para acompañar a platillos con condimentos dulces o agrídulces, o para Costillar de Cordero con compota de ciruela con almendra, lomo de cerdo con ciruela pasa.



## TEMPERATURA DE SERVICIO



16°C

## COPA



**Cabernet**  
A-315



PUEDA CANCELAR, HASTA EL DÍA 9 DE CADA MES, EVITE QUE SE LE COBREN GASTOS POR ENVÍO Y COMISIÓN POR TARJETA.

[socios@clubdelgourmet.com.mx](mailto:socios@clubdelgourmet.com.mx)

Ciudad de México 55 5554 8336

Interior de la República 800 005 7000

Miguel Ángel de Quevedo 292, Coyoacán, 04000 CDMX

[clubdelgourmet.com.mx](http://clubdelgourmet.com.mx)

*Por el gusto de saber...*

## PRECIO

Precio **Público**  
por caja de 6 botellas:

**\$ 4,206.**

por botella:

**\$ 701.**



Caja de 6 botellas

Precio **Socio**  
por caja de 6 botellas:

**\$ 3,576.**

por botella:

**\$ 596.**