Natural Cinsault

Mas Amiel

Región y Denominación
AOC Maury, Languedoc-Roussillon, France

Uva
100% Cinsault

Cultivo
Culture raisonnée, vendimia manual, trabajo parcelar.

Filosofía

La historia de la bodega Mas Amiel comienza en 1816. El viñedo, llamado Domaine des Goudous, de unos 10 Ha pertenecía a un Obispo, en el Vallede Agly, cerca de Maury en el Roussillon.
Un día, apuesta sus tierras con Raymond Etienne Amiel y las pierde. Después de la crisis del filoxera en los años 1860, el nuevo propietario tuvo de reconstruir todo el viñedo. Su hijo se une a Camille Gouzy para desarrollar el negocio: ordenar el viñedo y construir una cava. Habrá que esperar la llegada de Charles Dupuy, quien compró la propiedad, para ver el negocio crecer de nuevo. Jean, su hijo, lanza la marca Mas Amiel con una primera etiqueta: un vino dulce natural. El nieto, Charles siguió los pasos de sus padres y abuelos hasta su muerte en 1997. Luego el viñedo fue comprado por Oliver Decelle, quien está hoy a cargo. Ahora cuenta con 170 Ha de vides y desarrolla una gama de vinos secos aparte de los vinos dulces que demuestran el potencial increíble del viñedo. Aunque Mas Amiel sigue siendo el embajador de los vinos dulces naturales en Francia, su gama de vinos secos impresiona por su nivel de calidad y la tipicidad de cada uno.

Estilo

Este vino natural se produce sin el uso de insumos o dióxido de azufre (SO2) durante su proceso de vinificación y envejecimiento, lo que asegura una pureza y autenticidad excepcional. Es un vino rojo brillante con notas florales que evolucionan hacia frutos rojos frescos. Su textura es fina y jugosa, gracias al Cinsault en el esquisto. El final es fresco y apetecible, lo que lo hace muy fácil de disfrutar.

CLIMATS