

Vertigo Rouge

Mas Amiel

Región y Denominación

Côte de Roussillon, Languedoc-Roussillon, France

Uva

Carignan, Grenache noir, Syrah

Producción

20 Ha - 60 000 botellas

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 Valle de 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

Las uvas vienen de vides jóvenes del viñedo, con exposición norte y sur con suelos de esquito. La vendimia es manual y se hace por parcela, sin mezclar las uvas. Fermentación en tanque de concreto durante 6 meses para dejar exprimir toda la juventud de las uvas.

Muy accesible, es el tinto más joven de Mas Amiel. Tiene buena tensión y acidez, es un vino vivo en la boca. Resaltan notas de frutos rojos y rosa fresca. Es voluminoso y fresco a la vez.



CLIMATS

