

# PREMIUM

## LA MONARDIÈRE VACQUEYRAS VIELLES VIGNES

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Domaine La Monardière - Orgânico

### TEOR ALCOÓLICO

14,5%

### NOTAS E PREMIAÇÕES

90 pontos Wine Spectator

### DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha densa e profunda. Aromas de ameixas secas, com notas de âmbar e lápis de grafite. Aveludado na boca, com taninos finos e presentes.

### TERROIR

Vinhedos de idade média de 60 anos, plantados em solo argilo-calcário e grés. Rendimento 30 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão com seleção em mesa e desengace total. Fermentação com leveduras naturais. Maceração de 3 semanas, com revolvimento na Syrah. Maturação de 18 meses em demi-muids (tonéis de 600 l), engarrafamento sem filtração nem colagem. Produção anual 12.000 garrafas.

### HARMONIZAÇÃO

Servir com caças e carnes ensopadas.

### QUANDO BEBER

Guardar de 8 a 10 anos.

**SAFRA** 2012

### UVAS

60% Grenache, 20% Syrah e 20% Mourvâdre

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**—** Guardar pelo menos 3 anos.

**○** Madeira

moderada.