

# PREMIUM

## CHÂTEAU LAMARTINE CAHORS

Tinto



**SAFRA** 2015

### UVAS

90% Malbec e 10% Merlot

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Sudoeste

### PRODUTOR

Château Lamartine (Cahors)

### TEOR ALCOÓLICO

13,3%

### AÇÚCAR

<0,29 g/l

### ACIDEZ

4,95 g/l

### PH

3,55

### DEGUSTAÇÃO

Aromas ligeiramente amadeirados, com notas de alcaçuz e frutas vermelhas esmagados. Na boca, é potente e untuoso, com um herbáceo prazeroso e agradável adstringência. Este vinho promete um longo envelhecimento, mas já é agradável pela juventude de suas frutas.

### TERROIR

Este vinho é produzido com uvas de vinhedos de 30 a 45 de idade, plantados em solos argilo-calcários. O rendimento é de 50 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

A vinificação é tradicional, com fermentação durante 22 dias, em tanques de aço inox com controle de temperatura, entre 30-32 °C até o final da fermentação. A maturação é feita em tanques de cimento até a primavera seguinte (cerca de 6 meses). Durante 1 ano 15% do volume total permanece em barricas pequenas de carvalho, 15% em grandes tonéis. O engarrafamento é feito 20 meses após a colheita.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes vermelhas, confits e magrets de canard, cordeiro e queijos. Servir entre 17 e 19 °C.

### QUANDO BEBER

Guardar por 4 a 7 anos.