

PREMIUM

CHÂTEAU LAMARTINE CAHORS

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Château Lamartine (Cahors)

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

<0,29 g/l

ACIDEZ

4,95 g/l

PH

3,55

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas maduras e especiarias doces. Na boca, é estruturado e untuoso, com agradável adstringência. Este vinho bastante agradável promete um longo envelhecimento.

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.

SAFRA 2015

UVAS

90% Malbec e 10% Merlot

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

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.