

PREMIUM

LA MAGENDIA DE LAPEYRE JURANÇON MOELLEUX 375 ML

Sobremesa



PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Clos Lapeyre - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

82,7 g/l

ACIDEZ

6,1 g/l

PH

2,97

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é rico em aromas, com muitas especiarias, mel, frutas exóticas em compota, nêspersas e baunilha. Na boca é suave e bem equilibrado, marcado pela acidez e mineralidade, além da elegância.

ELABORAÇÃO

A Petit Manseng tem cachos bastante aerados, as uvas quase não se tocam, fazendo o calor e o vento sul atravessar os cachos nos vinhedos no alto das colinas. Os grãos dourados e avermelhados murcham parcialmente, se encarquilham ao perder parte da água, restando o açúcar e a acidez. É o mistério da passificação. As uvas são colhidas manualmente em 2, 3 ou 4 passagens sucessivas, as últimas chegam a acontecer em dezembro. São prensadas inteiras, após desengace e a fermentação acontece em barricas parcialmente novas, podendo durar de 2 a 3 meses. O vinho é maturado por 12 meses em barricas novas, de primeiro e segundo uso. O engarrafamento é feito na primavera (abril) após o segundo inverno.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar foie gras e queijos azuis como o roquefort.

QUANDO BEBER

Um grande vinho de guarda.

SAFRA 2015

UVAS

100% Petit Manseng

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.