

PREMIUM

CHÂTEAU LABATUT CUVÉE PRESTIGE AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Tinto



SAFRA 2015

UVAS

40% Cabernet Franc, 35% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

Château Labatut

TEOR ALCOÓLICO

14,2%

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas esmagadas, este cuvée é equilibrado, denso e aveludado na boca, além de ter uma agradável persistência.

TERROIR

Vinhedos com exposição sul, em encostas suaves. Solos calcários, ricos em material fóssil marinho, e argilosos, ricos em minério de ferro.

ELABORAÇÃO

Colheita mecânica nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas separadamente e esmagadas. Ocorre uma pré-fermentação com maceração a frio (10 °C) durante 5 a 7 dias. A fermentação alcoólica é feita em tanques de inox termo-reguláveis com temperaturas entre 20-22 °C, com frequentes remontagens e rebaixamentos do chapéu. O tempo total nos tanques varia de 20 a 25 dias, dependendo do ano. Assim que a fermentação malolática é concluída, o vinho permanece de 12 a 14 meses nos tanques. Depois de filtrado, é engarrafado no château.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho é a companhia perfeita para costeletas de vitela ou um delicioso frango assado com ervas. Sirva entre 16 to 18°C.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, tem um bom potencial de guarda.