

PREMIUM

PEZAT BORDEAUX BLANC SEC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

3,35 g/l

PH

3,34

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é um corte de Sauvignon Blanc (95%), com um toque de Muscadelle, prima da Viognier, uva rara mas ainda nativa em certas partes de Bordeaux. A cor amarelo palha delicada é favorecida pela transparência da garrafa. No nariz, apresenta aromas de frutas cítricas, pêssegos brancos e um toque de flores brancas. Um vinho que é um típico Sauvignon no estilo, vivaz e frutado, com um final refrescante.

TERROIR

Os vinhedos encontram-se em uma região montanhosa ao sul do rio Dordogne, a caminho de Creon, cidade medieval. As vinhas são conduzidas pelo sistema Double Guyot, os galhos secundários são removidos, as plantas são desfolhadas e os cachos são raleados, a fim de obter um menor rendimento.

ELABORAÇÃO

A colheita é manual, feita à noite, e as uvas são transportadas para a adega em pequenas caixas. Há um pequeno contato com as cascas a fim de enfatizar o caráter frutado do vinho. É feita uma prensagem suave e suspensão das borras para garantir o frescor do vinho.

SAFRA 2016

UVAS

95% Sauvignon Blanc e
5% Muscadelle

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

QUANDO BEBER

Pronto para beber.