

PREMIUM

DOMAINE DE LA PETITE CASSAGNE COSTIÈRES DE NÎMES

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Château d'Or et de Gueules - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12,6%

AÇÚCAR

<1 g/l

ACIDEZ

PH

3,82

NOTAS E PREMIAÇÕES

90 pontos – Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aroma de frutas negras e cerejas ácidas. Na boca é redondo, apesar de leve, equilibrado, fresco e muito agradável. Os taninos são sedosos, revelando intensos sabores de frutas vermelhas em geleia.

SAFRA 2015

UVAS

50% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan e 10% Mourvèdre

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

TERROIR

Rendimento dos vinhedos 50 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas mecanicamente (Syrah e Grenache) e manualmente (Carignan e Mourvèdre), imediatamente desengaçadas, levemente esmagadas e bombeadas para tanques de aço inox. O mosto foi pré-fermentado durante 3 dias a 12 °C, antes da adição de leveduras. A fermentação durou 18 dias à temperatura máxima de 30 °C, com movimentação diária, seguida de maceração pós-fermentação para maior extração fenólica. Após verificação de açúcar totalmente exaurido, o vinho de prensa e o vinho livre foram mesclados para fermentação malolática natural. A maturação durou 18 meses em tanques de concreto, para amaciar os taninos. Após ligeira filtragem, foi engarrafado com 60 mg/l de SO2 livre.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, pode ser guardado por 3 anos ou mais.