

PREMIUM

CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES LA BOLIDA COSTIÈRES DE NÎMES

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Château d'Or et de Gueules - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

<1 g/l

ACIDEZ

PH

3,94

NOTAS E PREMIAÇÕES

91/100 - pontos – Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Cor intensa e profunda. Aromas de especiarias e de caramelo se combinam com os sabores de frutas negras e vermelhas. Um vinho elegante e de grande complexidade. La Bolida significa "pequena produção" no dialeto occitano.

SAFRA 2015

UVAS

90% Mourvèdre (vinhas de 90 anos) e 10% Grenache

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3 anos.

○ Madeira moderada.

TERROIR

Este vinho é produzido a partir dos vinhedos mais antigos, com rendimento de 10 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão e transportadas em pequenas caixas de 25 kg. Após imediato desengace, as uvas foram suavemente prensadas e bombeadas para tanques de aço inox, com adição de 4 g/hl de SO₂. O mosto foi macerado durante 4 dias a 12 °C antes da inoculação com as leveduras. A fermentação durou 16 dias com temperatura máxima de 30 °C, com pigeage duas vezes por dia. Os vinhos de prensa e livre foram mesclados e transferidos para barricas de 300 litros sendo 30% novas e as demais de 1 e 2 anos de uso, onde aconteceu a fermentação malolática. A maturação durou 18 meses. Antes do engarrafamento em agosto, os vinhos foram transferidos para um tanque de mesclagem, levemente filtrados e foram adicionados 3 g/hl de SO₂.

QUANDO BEBER

Este vinho evolui durante os primeiros 5 anos e pode ser guardado por muitos anos.