

PREMIUM

CHÂTEAU DE CAMPARIAN PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

Château Baret

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

AÇÚCAR

1,1 g/l

ACIDEZ

4,41 g/l

PH

3,83

DEGUSTAÇÃO

Aromas expressivos de frutas negras. Na boca, é carnudo e confirma os aromas frutados. Apresenta taninos delicados e bem integrados, com equilíbrio e final muito agradáveis.

ELABORAÇÃO

Vinificação clássica em tanques de aço inoxidável. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas.

SAFRA 2012

UVAS

35% Cabernet Sauvignon,
35% Merlot e 30%
Cabernet Franc

HARMONIZAÇÃO

Com carnes grelhadas, frango assado ou com uma boa seleção de queijos mais maduros. Este vinho é agradável também para acompanhar aperitivos mais sofisticados. Sirva entre 17 °C e 18° C.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 5 a 10 anos.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.