

# PREMIUM

## CHÂTEAU MARSAC SÉGUINEAU MARGAUX

Tinto



**SAFRA** 2014

### UVAS

65% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Bordeaux

### PRODUTOR

Château Marsac Séguineau

### TEOR ALCOÓLICO

14,3%

### AÇÚCAR

1,2 g/l

### ACIDEZ

5,4 g/l

### PH

3,50

### DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos de frutas vermelhas. No paladar, é equilibrado, com taninos muito finos e carvalho totalmente integrado, mostrando a classe de um bom Margaux. Este vinho mostra a combinação perfeita entre estrutura e elegância.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação clássica, parcela por parcela, durante 21 dias em tanques de aço inoxidável. Fermentação em temperaturas baixas. Envelhecimento de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 25% novas.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha filé de porco assado com ameixas, bife de costela, magret de pato com molho de frutas negras, além de queijos mais maduros. Sirva entre 17 °C e 18° C.

### QUANDO BEBER

Potencial de guarda de de 10 anos ou mais.