

PREMIUM

CHÂTEAU LABATUT GRANDE RÉSERVE AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Tinto



SAFRA 2015

UVAS

50% Carbetnet Franc, 40% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

Château Labatut

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

PH

3,77

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é elaborado com as melhores parcelas. Com aromas de frutas vermelhas maduras, que se mantêm no paladar, apresenta taninos densos e sedosos ancorados por uma ótima acidez, o que faz com que seja longo na boca.

TERROIR

Vinhedos com exposição sul, em encostas suaves. Solos calcários, ricos em material fóssil marinho, e argilosos, ricos em minério de ferro. 30 ha de vinhedos com vinhas de 30 anos de idade.

ELABORAÇÃO

Colheita mecânica nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas separadamente e esmagadas. Ocorre uma pré-fermentação com maceração a frio (10 °C) durante 5 a 7 dias. A fermentação alcoólica é feita em tanques de inox termo-reguláveis com temperaturas entre 20-22 °C, com frequentes remontagens e rebaixamentos do chapéu. O tempo total nos tanques varia de 20 a 25 dias, dependendo do ano. Assim que a fermentação malolática é concluída, o vinho permanece de 12 a 14 meses em barricas de carvalho. Depois de filtrado, é engarrafado no château.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar carnes grelhadas e paleta de cordeiro. Sirva entre 16 to 18°C.

QUANDO BEBER

Bom potencial de guarda.