

PREMIUM

CLOS BELLANE CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS ROUGE - MAGNUM

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos Bellane - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

1,2 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,58

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e pimenta verde, com toques de ervas aromáticas. Na boca, os taninos são macios e delicados, sem sobrepujar o caráter frutado do vinho.

TERROIR

Solo argilo-calcário com pequenas pedras. A idade média dos vinhedos, de cultivo orgânico, é de 30 anos.

SAFRA 2017

UVAS

50% Grenache e 50% Syrah

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas no ponto ótimo de maturação e os engaços são parcialmente removidos. A fermentação dura 5 semanas, com rebaixamento de chapéu duas vezes ao dia. O vinho é parcialmente maturado em barricas francesas, o restante em tanques de concreto.

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.