

PREMIUM

CASTELMAURE BLANC PAYSAN AOP CORBIÈRES

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Cave d`Embres et Castelmaure

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

<1 g/l

ACIDEZ

4,9 g/l

PH

3,26

DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados de pêssigo, com notas cítricas e florais. No paladar, é equilibrado, amplo, revelando frescor e fruta. O final é longo e mineral, remetendo ao mediterrâneo.

TERROIR

A AOP Corbières fica na fronteira entre a França e a Espanha, aos pés dos Pirineus Orientais, não muito distante do mar. Os solos são bastante variados, incluindo xisto, calcário, aluviais e argilo-calcário.

SAFRA 2019

UVAS

75% Grenache Blanc, 10% Maccabeu, 10% Marsanne e 5% Vermentino

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Seleção dos primeiros sucos na prensagem; decantação de resíduos sólidos; fermentação lenta, realizada a baixa temperatura (em torno de 15 °C), para a conservação de aromas.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo, com pratos de frutos do mar, saladas, queijo de cabra e burrata. Sirva entre 8 e 10 °C.

CARACTERÍSTICAS

L Corpo Leve.

🍷 Beber.

— Sem madeira.