

PREMIUM

FRÉDÉRIC MABILEAU SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL LES COUTURES

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Frédéric Mabileau - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

1,2 g/l

ACIDEZ

5,2 g/l

PH

3,63

DEGUSTAÇÃO

Um dos vinhos mais elegantes da vinícola. No paladar, é amplo, saboroso, com taninos firmes, mas delicados e com agradável frescor.

TERROIR

São 2 ha de vinhedos orgânicos em Saint Nicolas de Bourgueil, com solos de cascalhos e argilosos. A idade das vinhas é de 45 anos, em média. Rendimento de 38 hl/ha.

SAFRA 2016

UVAS

100% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✍ Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, passam por tripla seleção manual em mesa e depois são transportadas em esteiras rolantes para preservar os frutos. Pré-fermentação a frio sem trituração nem revolvimento, apenas remontagens regulares. Fermentação alcoólica em tanques de inox com controle de temperatura. Fermentação malolática em demi-muids de 600 litros usadas (de dois a três vinhos). O vinho matura sobre as borras finas durante 18 meses.