

PREMIUM

LAPEYRE JURANÇON MOELLEUX 375 ML

Sobremesa



PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Clos Lapeyre - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

64,6 g/l

ACIDEZ

6,1 g/l

PH

2,97

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é um típico Jurançon, com aromas intensos de mel e de abacaxi grelhado, além de notas de doce de limão e maracujá. Na boca é suave, fresco e bem equilibrado, com final muito frutado e longo. Seu frescor faz dele um vinho que pode ser consumido em todos os momentos do dia.

TERROIR

As colheitas manuais são feitas em 2 ou 3 passagens, em fim de outubro e princípio de novembro, espaçadas de 8 a 15 dias conforme as condições meteorológicas. A cada passagem são colhidos apenas os cachos ou parte deles já passificados pela ação do sol e do vento morno proveniente da Espanha (Vent Balaguèr). Os grãos perdem parte de sua água por desidratação, segundo o sistema em Jurançon.

ELABORAÇÃO

As uvas são rompidas antes da prensagem, passando por ligeira decantação. A fermentação acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada. Ao final é feito um trabalho com as borras e também micro-oxigenação. O mosto em final de fermentação é resfriado antes de uma ligeira sulfitagem, logo que se atinge a graduação entre 12 °C e 13 °C, com 60 a 70 g de açúcar residual. A fermentação é interrompida por resfriamento.

HARMONIZAÇÃO

Vinho de aperitivo por excelência ou em final de refeição para acompanhar uma sobremesa pouco doce.

SAFRA 2017

UVAS

80% Gros Manseng e 20% Petit Manseng

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

— Guardar pelo menos 3 anos.

— Sem madeira.