

PREMIUM

FRÉDÉRIC MABILEAU SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL LES ROULIÈRES 375 ML

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Frédéric Mabileau - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

12,4%

AÇÚCAR

1,6 g/l

ACIDEZ

4,94 g/l

PH

3,64

DEGUSTAÇÃO

Este foi o primeiro rótulo produzido pela vinícola. Com aromas de frutas vermelhas suculentas, é leve, fresco, frutado e muito elegante, mostrando toda a personalidade do terroir.

TERROIR

Solos de areia e cascalho. São 18 ha de vinhedos orgânicos de quase 40 anos de idade, com rendimento de 27 hectolitros por hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, passam por dupla seleção manual em mesa e depois são transportadas em esteiras rolantes para preservar os frutos. É feita uma maceração pré-fermentação a frio para captar os sabores frutados em fase aquosa. A fermentação é suave, durante 12 dias, sem trituração nem revolvimento, apenas remontagens regulares, em tanques inox com controle de temperatura. O vinho matura em tanques de aço inox com temperatura controlada para intensificar o estilo frutado, sendo engarrafado na primavera.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e itens da charcutaria.

SAFRA 2015


UVAS

100% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.