

PREMIUM WINES

Château d'Or et de Gueules Trassegum Costières de Nîmes 2019

Tinto



UVAS

50% Syrah, 25% Carignan (vinhas de 80 anos) e 25% Mourvèdre (vinhas de 80 anos)

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Château d'Or et de Gueules

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

1,90 g/l

ACIDEZ

4,42 g/l

PH

3,72

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas negras, com notas de baunilha. Na boca é amplo, concentrado e persistente, com um conjunto sedoso, equilibrado e elegante. "Trassegum" significa "poção do amor" em occitano.

TERROIR

Rendimento dos vinhedos 25 hl/ha. Agricultura orgânica e produção biodinâmica.

ELABORAÇÃO

As uvas Mourvèdre e Carignan foram colhidas manualmente. A fermentação é a tradicional, com extração longa (28 dias), com uso de prensa pneumática e alto controle de temperatura. O vinho passou 1 ano em barricas de carvalho francês e 2 anos em tanque a fim de suavizar os taninos.

QUANDO BEBER

Este vinho tem grande potencial de guarda.