

# 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

- 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.