

# PREMIUM WINES

## Château Labatut Cuvée Prestige AOC Bordeaux Supérieur 2022



Tinto



### UVAS

40% Cabernet Franc,  
35% Merlot e 25%  
Cabernet Sauvignon

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

### PAÍS

França

### REGIÃO

Bordeaux

### PRODUTOR

Château Labatut

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

0,7 g/l

### ACIDEZ

4,73 g/l

### PH

3,60

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas frutados (frutas vermelhas esmagadas), é um vinho equilibrado, denso e aveludado na boca, além de ter uma agradável persistência.

### TERROIR

Vinhedos com exposição sul, em encostas suaves. Solos calcários, ricos em material fóssil marinho, e argilosos, ricos em minério de ferro.

### ELABORAÇÃO

Colheita mecânica nas primeiras horas da manhã. As uvas são desengaçadas separadamente e esmagadas. Ocorre uma pré-fermentação com maceração a frio (10 °C) durante 5 a 7 dias. A fermentação alcoólica é feita em tanques de inox termo-reguláveis com temperaturas entre 20-22 °C, com frequentes remontagens e rebaixamentos do chápeu. O tempo total nos tanques varia de 20 a 25 dias, dependendo do ano. Assim que a fermentação malolática é concluída, o vinho permanece de 12 a 14 meses nos tanques. Depois de filtrado, é engarrafado no château.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha costeletas de vitela, frango assado com ervas e outros pratos com carne vermelha e aves. Sirva entre 16 to 18 °C.

### QUANDO BEBER

Pronto para beber, tem um bom potencial de guarda.