

# PREMIUM WINES

---

**JCP Maltus Château Teyssier Saint-Émilion Grand Cru 2018**  
*Tinto*



## PAÍS

França

## REGIÃO

Bordeaux

## PRODUTOR

JCP Maltus

## TEOR ALCOÓLICO

14,5%

## AÇÚCAR

1,04 g/l

## ACIDEZ

5,2 g/l

## PH

3,68

## DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas, é um vinho de corpo médio, agradável e saboroso. Fácil de gostar.


## TERROIR

O Château Teyssier é produzido com uvas de 7 vinhedos, num total de 20,5 hectares: Teyssier (Vignonet, Merlot/Cabernet Franc, 1956, 4,90 ha); Labrie (Vignonet, Merlot, 1980, 1,40 ha); Pezat (Vignonet, Merlot/Cabernet Franc, 1970, 2,40 ha); Rouchonne (Vignonet, Merlot, 1956, 1,50 ha); Cuyon (Saint Sulpice, Merlot/Cabernet Franc, 1976, 4,40 ha); Largenbeau (Saint Sulpice, Merlot/Cabernet Franc, 1965, 2,70 ha); Jonc (Saint Sulpice, Merlot, 1967, 3,20 ha). Todas essas parcelas estão no coração da appelação Saint-Émilion. Os solos variam de arenosos sobre "crasse de fer" (pedregulho de minério de ferro) em diferentes profundidades a uma mescla de areia e de seixos nos vinhedos em Saint-Sulpice. Algumas parcelas em Vignonet possuem argila. As videiras são dirigidas pelo sistema double Guyot. Os galhos secundários são removidos e duas podas verdes são feitas para garantir baixos rendimentos.

## UVAS

85% Merlot e 15% Cabernet Franc

## CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
- O** Madeira moderada

## ELABORAÇÃO

A colheita é feita à mão em pequenas bandejas. As uvas chegam à vinícola e passam por um duplo sistema de seleção. Toda a movimentação é feita por esteiras rolantes. Dessa forma, as uvas que chegam aos tanques de aço inox com temperatura controlada constituem uma excelente matéria-prima. É feita uma maceração pré-fermentação sob gás em baixa temperatura, depois acontece a fermentação em temperatura relativamente alta. Após a fermentação primária, o vinho é trabalhado com revolvimento (pigeage) e remontagem. A fermentação malolática é feita em barricas novas de carvalho francês e em tonéis de madeira. Revolvimento (bâttonnage) e reinjeção de borras são feitos durante 6 meses. Apenas 1% do vinho é maturado em barricas de carvalho francês por cerca de 12 meses, dependendo da safra. A produção anual é de 8.500 a 12.000 caixas. A primeira safra deste vinho foi a de 1869 e a primeira produzida pela nova equipe foi a de 1994.

## QUANDO BEBER

Pode ser guardado por 7 a 10 anos.