

# PREMIUM WINES

## Lapeyre Jurançon Sec 2017 - 375 ml



Branco



### UVAS

100% Gros Manseng

### CARACTERÍSTICAS

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

### PAÍS

França

### REGIÃO

Sudoeste

### PRODUTOR

Clos Lapeyre

### TEOR ALCÓOLICO

12,5%

### AÇÚCAR

0,68 g/l

### ACIDEZ

5,59 g/l

### PH

2,92

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho expressivo, com aromas intensos de frutas cítricas, frutas brancas de caroço e avelãs verdes. Na boca, tem um ataque franco e frutado; é aromático, equilibrado e persistente.

### TERROIR

Uvas cultivadas a 400 m de altitude.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão em plena maturação, mas não sobrematuradas, e são rompidas antes da prensagem, passando por ligeira decantação. A fermentação alcoólica acontece em tanques de aço inox, com temperatura controlada e o trabalho das borras até o fim da fermentação. O vinho é maturado em cubas, com revolvimento por bastão (bâtonnage) até a primavera, sendo engarrafado no final do inverno.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha mariscos e peixes em preparações temperadas (curry, açafreão), pratos da cozinha asiática, mas também faz boa parceria com queijos frescos de cabra ou de ovelha, além de presunto cru e salame.