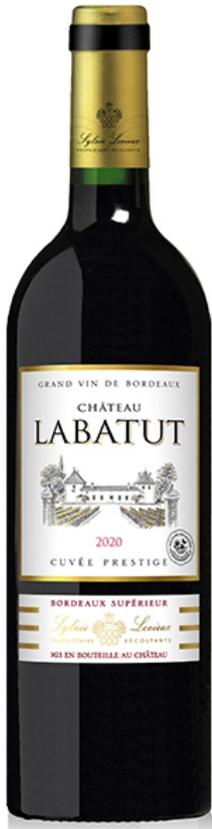


PREMIUM WINES

Château Labatut Cuvée Prestige AOC Bordeaux Supérieur 2020

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

14,4%

AÇÚCAR

0,7 g/l

ACIDEZ

4,87 g/l

PH

3,7

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas esmagadas, este cuvée é 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 chapéu. 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 chateau.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho é a companhia perfeita para costeletas de vitela ou um delicioso frango assado com ervas. Sirva entre 16 to 18°C.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, tem um bom potencial de guarda.