

PREMIUM WINES

JCP Maltus Château Laforge Saint-Émilion Grand Cru 2019
Tinto



UVAS

92% Merlot e 8% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

● Boa presença de madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Bordeaux

PRODUTOR

JCP Maltus

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,2 g/l

ACIDEZ

5,14 g/l

PH

3,71

NOTAS E PREMIAÇÕES

90-92, Robert Parker (prova nas barricas) 90 pontos, James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Um vinho sedoso e refinado, com aromas de ameixas vermelhas e toques de baunilha e chá preto. No paladar, é denso, com um delicioso final.

TERROIR

Adquirido em 1998 da filha do ferreiro local - origem de seu nome -, o vinhedo inicial foi reunido por meio de gerações com terras apropriadas para pagamento de dívidas. Atualmente, o vinho é produzido com uvas de 4 vinhedos diferentes: Grand Pontet (Merlot/Cabernet Franc, 1956, 1,05 ha) e Le Chatelet (Merlot, 1956, 0,80 ha), situados na entrada oeste de Saint-Émilion, com solos argilo-calcários sobre rocha calcária; Mauvinon (Merlot, 1970, 1,55 ha), situado ao leste de Saint-Sulpice numa área de solos seixosos; e Peguin (Cabernet Franc, 1967, 0,35 ha) também em Saint-Sulpice, com solos argilo-arenosos sobre uma camada de "crasse de fer" (pedregulho de minério de ferro) com 60 cm de espessura. As videiras são dirigidas no sistema double Guyot. Os galhos secundários são removidos e duas podas verdes são feitas para garantir não mais de 4 cachos por planta, cerca de 30 hectolitros por hectare.

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 às modernas cubas de carvalho 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. Revolvimento (bâtonnage) e reinjeção de borras são feitos durante 6 meses. Para combater a redução, é feita a microbuffle (difusão de ar). A maturação em barricas continua por cerca de 14 a 18 meses, dependendo da safra. A produção anual é de 1000 caixas. A primeira safra deste vinho produzida pela nova equipe foi 1998.

QUANDO BEBER

Pode ser guardado por mais de 15 anos.