

# PREMIUM WINES

## La Magendia de Lapeyre Jurançon Moelleux 2020 - 375 ml

Sobremesa



### UVAS

100% Petit Manseng

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**—** Guardar pelo menos 3 anos

**○** Madeira moderada

### PAÍS

França

### REGIÃO

Sudoeste

### PRODUTOR

Clos Lapeyre

### TEOR ALCOÓLICO

12,7%

### AÇÚCAR

70,2 g/l

### ACIDEZ

7,7 g/l

### PH

2,94

### DEGUSTAÇÃO

La Magendia vem da palavra “mage” em occitano, que significa “melhor”. No caso, selecionar as melhores uvas (passificadas) em sucessivas triagens. O resultado é um vinho rico em aromas, com especiarias, mel, frutas brancas em compota e baunilha. Na boca é suave, com bom equilíbrio entre a doçura, o frescor e a mineralidade. Um vinho que esbanja elegância.

### TERROIR

A Petit Manseng tem cachos bastante aerados, as uvas quase não se tocam, fazendo o calor e o vento sul atravessar os cachos nos vinhedos no alto das colinas. Os grãos dourados e avermelhados murcham parcialmente, se encarquilham ao perder parte da água, restando o açúcar e a acidez.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em duas, três ou quatro passagens sucessivas, durante o mês de novembro, sendo que as últimas chegam a acontecer em dezembro. Em seguida, são prensadas inteiras, após desengace, e a fermentação acontece em barricas parcialmente novas, podendo durar de 2 a 3 meses. O vinho é maturado por 12 meses em barricas. O engarrafamento é feito na primavera (abril) após o segundo inverno.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar foie gras e queijos azuis como o roquefort.

### QUANDO BEBER

Um grande vinho de guarda.