

Lapeyre Jurançon Sec 2018

Branco



UVAS

100% Gros Manseng

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Clos Lapeyre

TEOR ALCOÓLICO

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, açafrão), pratos da cozinha asiática, mas também faz boa parceria com queijos frescos de cabra ou de ovelha, além de presunto cru e salame.