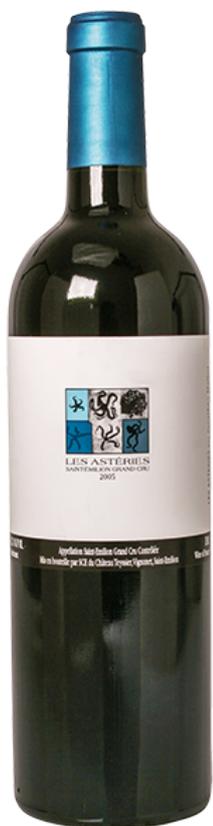


# PREMIUM WINES

---

**JCP Maltus Les Astéries Saint-Émilion Grand Cru 2006**  
*Tinto*



## UVAS

Merlot 70% e Cabernet Franc 30%

## CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

● Boa presença de madeira

## PAÍS

França

## REGIÃO

Bordeaux

## PRODUTOR

JCP Maltus

## TEOR ALCOÓLICO

14 %

## AÇÚCAR

2,7 g/l

## ACIDEZ

3,40 g/l

## PH

## DEGUSTAÇÃO

Este vinho é verdadeiramente a expressão de um vinhedo, não de um enólogo. Cor intensa, forte expressão de pimentas negras, palato totalmente hedonístico com uma pegada quase de Saint-Estéphe ao final, bom frescor e muito, muito longo na boca. Apenas 300 caixas desse vinho são produzidas por ano e vendidas em oferta limitada.

## TERROIR

Este vinho provém de uma só parcela - o vinhedo Gaste Bourse - de 1,1 ha pertencente anteriormente ao Château Fonroque e próximo ao Clos Fourtet. As videiras, plantadas entre 1930 e 1945, sobreviveram à geada de 1956, tendo mais de 80 anos. As videiras são mescladas à moda antiga - Merlot e Cabernet Franc estão plantadas em alternância para facilitar os cortes na época em que não existiam bombas. O solo é uma camada fina de argila sobre "asteries" (rocha calcária) com presença de "crasse de fer" (pedregulho de minério de ferro) de 40 cm de espessura. Diferente da maioria dos vinhos do Château, Les Astéries oferece uma mineralidade que valoriza o subsolo calcário. As videiras são conduzidas pelo 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. A Cabernet Franc é fermentada em barris de 400 l pelo systema Oxlyne. 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 (François Frères Burgundian) e em tonéis de madeira. Revolvimento (bâttonnage) e reinjeção de borras são feitos durante 6 meses. A maturação em barricas continua por cerca de 12 meses, dependendo da safra. A produção anual é de 250 caixas. A primeira safra deste vinho foi 2004.