

PREMIUM WINES

Stéphane Aviron Beaujolais Morgon Côte du Py Vieilles Vignes 2020

Tinto



PAÍS

França

REGIÃO

Beaujolais

PRODUTOR

Stéphane Aviron

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,59 g/l

ACIDEZ

6,1 g/l

PH

3,45

DEGUSTAÇÃO

Com aromas frutados e notas terrosas e minerais, é um vinho com boa estrutura, suculência e vivacidade, com longa permanência na boca.

TERROIR

As uvas são provenientes de encostas de um vulcão extinto, região que se encontra entre os 10 melhores crus de Beaujolais. As vinhas têm entre 35 e 55 anos, com exposição sul, em uma colina de solos vulcânicos, de xisto e rochas balsâmicas. Densidade : 10 000 plantas/ha - Rendimento: 45 hl/ha

UVAS

100% Gamay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

Madeira

moderada

ELABORAÇÃO

Colheita manual. O mosto é macerado em cubas de aço inoxidável com 12-15 dias e depois envelhecido por 11 meses em uma combinação de carvalho novo e usado (3 até 6 usos e 10 % de barrica nova). O corte permanece de 1 até 2 meses em tanque até o engarrafamento. A assemblage é feita pelo fato de serem usadas barricas diferentes durante o envelhecimento.

HARMONIZAÇÃO

Com aves e carnes de caça.

QUANDO BEBER

Desde já, mas pode ser guardado por 10 anos ou mais.