

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 13,5%

Maison Sichel

Sirius Bordeaux Red AOC



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 60,0% e Cabernet Sauvignon 40,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Bordeaux

PAÍS: França 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Este exemplar origina-se de uvas cuidadosamente selecionadas antes de serem fermentadas e envelhecidas em carvalho, exatamente da mesma forma que os Grands Crus Classés de Graves e Pessac-Léognan. O Sirius Red situa-se no topo da categoria Bordeaux e a ênfase é no equilíbrio, finesse e os aromas mutuamente complementares das castas típicas de Bordeaux, Merlot e Cabernet Sauvignon. Um rótulo discreto e reduzido para um vinho moderno, igualmente ideal para bistrôs ou restaurantes gourmet.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração profunda, com matizes violáceas.

OLFATO: O buquê é ricamente elegante, combinando todo o frescor aromático de uma uva colhida na maturidade máxima e com carvalho sutil, apresentando notas torradas e de geléias de frutas.

PALADAR: Oferece um excelente equilíbrio com taninos elegantes e marcantes notas de frutas vermelhas. O acabamento persistente é perfeitamente delicado.

HARMONIZAÇÃO: Costelão, Carnes vermelhas grelhadas e Massas com molhos pouco condimentados

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável (27 a 32°C);- Maceração por 21 dias;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;- Estabilização;- Envase e rotulagem.