

FICHA TÉCNICA



Antoine Moueix

Larose Monténac Médoc AOC



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Cabernet Sauvignon 80,0% e Merlot 20,0%

SAFRA: 2011

TERROIR: Médoc - Bordeaux

PAÍS: França 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Nesta gama de vinhos buscamos entregar aos consumidores as identidades e as especificações de uma das maiores denominações de vinho de Bordeaux. Respeitando os estilos de vinificação e corte de cada produto para garantir uma qualidade constante safra após safra.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho grená.

OLFATO: Aroma com notas de uva-passa e alcaçuz.

PALADAR: Em boca é um vinho estruturado e com final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Costelão, Lombo suíno caramelizado e Filé ao molho funghi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura controlada;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 10 a 12 meses em carvalho francês;- Estabilização;- Envase;- Afinamento em caves por 4 meses;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,0%