

FICHA TÉCNICA



Antoine Moueix

La Grande Chapelle Bordeaux


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

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

SAFRA: 2012

TERROIR: Bordeaux

PAÍS: França 

ÁLCOOL: 13,50%

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 com tons violáceos.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas com notas de chocolate e baunilha.

PALADAR: Em boca é um vinho aveludado com notas que mesclam ameixa, cereja e chocolate.

HARMONIZAÇÃO: Vieiras, Frango com alcaparras e Mariscos

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 6 a 8 meses em carvalho francês;- Estabilização;- Envase;- Afinamento em caves por 2 meses;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%