

FICHA TÉCNICA



Antoine Moueix

Château Capet Guillier St. Émilion Grand Cru AOC

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

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

SAFRA: 2009

TERROIR: Grand Cru - Saint Émilion - Bordeaux

PAÍS: França 

ÁLCOOL: 14,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 - 20 °C

Em seus 3 hectares de encosta com exposição sul, Capet Guillier desfruta de um terroir único, uma fina camada de argila cobre uma rocha porosa de calcário, na qual as raízes das vinhas mais velhas extraem mineralidade e frescor. As características do terroir e o minucioso processo de elaboração resultam em um vinho de grande finesse e classe, com grande potencial de envelhecimento.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi escuro.

OLFATO: Aroma mesclando notas amadeiradas e lácteas com frutas vermelhas maduras.

PALADAR: Em boca é um vinho estruturado e com taninos em evolução.

HARMONIZAÇÃO: Massas condimentadas, Cordeiro e Carnes vermelhas grelhadas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 16 meses em barricas de carvalho francês com fermentação malolática;- Estabilização, sem filtragem;- Envase;- Afinação em caves por 12 meses;- Rotulagem;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,5%