

http://www.virtualvinhos.com.br/ecommerce_site/produto_9498_9336_La-Forge-Estate-Pinot-Noir-2010

La Forge Estate Pinot Noir 2010



REGIÃO: Languedoc – Videiras com 14 anos de idade manejadas dentro do conceito agriculture raisonnée.
CLASSIFICAÇÃO LEGAL: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D’Oc

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Pinot Noir

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5° GL

ACIDEZ TARTÁRICA: 4,9 g/L

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima muito particular, marcado pela confluência de dois regimes, o oceânico gerado pelos abrigos dos Pirineus ao sul e pelo mar mediterrâneo a leste.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos argilo-calcários do Quaternário, com presença de graves.

ELABORAÇÃO: Colheita mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Rendimento de 55 hl/ha. Após o desengace total, maceração a 10°C por 3 dias.

Fermentação alcoólica a temperatura máxima de 25°C, com inoculação de leveduras. Maceração pós-fermentativa por 5 dias. Obtenção do vinho de prensa de forma pneumática, com incorporação somente do mosto flor. Trafega para as barricas onde ocorre a malolática e o amadurecimento. Engarrafamento.

AMADURECIMENTO: 6 meses em barricas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 5 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi de média intensidade, bela luminosidade. Delicada expressão de frutas vermelhas maduras, alcaçuz e baunilha. Seduz em boca pela maciez dos taninos e estrutura plena de prazer. Ótima persistência.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Delicada expressão de frutas vermelhas maduras, alcaçuz e baunilha. Muito macio, fresco e com fruta sedutora. Ótima persistência.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Vinho de excelência com pequenas aves assadas (Perdiz, codorna, galinha d’Angola); Carne bovina com moyashi, temperada delicadamente com shoyu; Cogumelo shitake grelhado na brasa; Perfeito também com peixes gordos (Atum, Salmão, Tambaqui).

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

R\$56,35

Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.