



## ANTOINE MOUEIX BORDEAUX ROUGE



**Produtor:** Antoine Moueix

**Vindima:** 2009

**Variedade:** Merlot 80% | Cabernet Sauvignon 20%

**Terroir:** Bordeaux - França

### Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa com altas temperaturas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em barris de carvalho com capacidade para 400 litros;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês com fermentação malolática;
- Estabilização;
- Envase e rotulagem.

### Análise sensorial

**-Visão:** Coloração vermelho grená.

**-Olfato:** Aroma adocicado com notas de cereja.

**-Paladar:** Em boca é um vinho com taninos delicados, com notas de frutas vermelhas maduras e um toque defumado.

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Acompanha massas com molho de tomate, lasanhas e carnes vermelhas grelhadas.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 13,5%

**Acidez Total:** 5,52 g/l de ácido tartárico

**Açúcar:** 2,0 g/l

**pH:** 3,44

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