

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)


  
1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Alain Brumont Château Montus 2007 \(750ml\)](#)



## Alain Brumont Château Montus 2007 (750ml) - 00066307






**Produtor:** Alain Brumont  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat  
**País:** França  
**Safra:** 2007

**Por R\$ 208,80**  
em 3X de R\$ 69,60 sem juros

 **Comprar**

  **Ganhe**  
209 KM

**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada, belo halo violáceo luminoso. Aroma sedutor de cassis, coulis de amoras, grafite e deliciosos tons balsâmicos que se abrem com a oxigenação. Os taninos já estão bem fundidos na estrutura plena de equilíbrio, profundidade e longa persistência.

 **Indique um amigo**  
Compartilhe:  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 

**Tânicos:** Tânico 

**Acidez:** Moderadamente Fresco 

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) 

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Sud-Ouest - Madiran - Vinhedos com densidade de 8.000 pés/ha

**Composição de Castas:** 75% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon

**Amadurecimento:** 12-14 meses em barricas de carvalho francês novas (30%) e de um ano (70%), de 225 litros de capacidade.

**Estimativa de Guarda:** 15 anos +

**Temperatura de Serviço:** 18°C. Decantação recomendada.

**Características Climáticas:** Meso-clima regulado pelo Oceano Atlântico e pelos Pirineus. Baixa pluviosidade no verão e no outono, mas suficiente para não gerar stress hídrico

**Características do Solo:** Origem geológica do Quaternário e do Terciário. Solo com cobertura de "galets" (cascalhos arredondados que absorvem o calor do sol durante o dia, e o irradia durante a noite), subsolo de cascalhos redondos intercalados com argilas silicosas, altamente permeável.

**Elaboração:** Viticultura orgânica com adubo animal e "marc" de uvas. Tratamentos fitossanitários orgânicos certificados: "lutte raisonnée". Colheita manual com estrita seleção de no máximo 5 cachos por vinha. Desengace total, fermentação alcoólica à 28°C, com "pigeage" (abaixamento do chapéu de sólidos no mosto) e macerações durando de 3-6 semanas em função da safra. Malolática em grande cubas de madeira com posterior trasfega as barricas para o amadurecimento. Engarrafado sem filtração.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi concentrada, belo halo violáceo luminoso. Aroma sedutor de cassis, coulis de amoras, grafite e deliciosos tons balsâmicos que se abrem com a oxigenação. Os taninos já estão bem fundidos na estrutura plena de equilíbrio, profundidade e longa persistência.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Graduação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Confit de pato; Cassoulet; Pombo em salmis; Civet de lebre; Rabada; Ossobuco.

**Premiações mais Relevantes:** WINE ENTHUSIAST TOP 100 CELLAR SELECTIONS 2012: 23° Lugar - 94 Pontos WINE SPECTATOR : 92 Pontos

**Classificação Legal:** Madiran A.O.C.

*Safra 2007. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*