



Vinho Georges Duboeuf Merlot, 2013

Alex Ordenes: 89 Pontos

De: R\$ 49,00

15% OFF

Por: R\$ 41,65

Adicionar

domusclub R\$41,65 [Saiba mais](#)

Curtir 0

Ficha Técnica

País	França
Volume	750ml
Tipo	Tinto
Safra	2013
Uva	100% Merlot
Temperatura de Serviço	15 °C
Potencial de Guarda	4 anos
Enólogo Responsável	Georges Duboeuf

Código: 325907868

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

AVALIAÇÕES E COMENTÁRIOS

País França

Volume 750ml

Tipo Tinto

Safra 2013

Uva 100% Merlot

Teor Alcoólico 13,5

Tipo de Uva Tinta Merlot

Amadurecimento 20% do vinho por 6 meses

Visual Violácea e intensa, com reflexos violetas.

Olfativo No olfato é generoso, com uma fruta intensa e um estilo que encanta imediatamente. Seus aromas se mostram desde um princípio muito exuberante, com uma clara presença de notas a frutos vermelhos silvestres, casis, framboesas e amoras. Mais suaves notas a especiarias aportadas pela guarda, todo num contexto fresco e de grande harmonia.

De um corpo meio com uma textura de taninos muito interessantes, que se sentem ainda bastante firmes e se percebem com

Gustativo	claridade, mas são taninos que tipificam a uva Merlot, e se sentem macios e delicados, e chama a atenção principalmente pela sua acidez, que entrega frescura e que faz que o vinho se sinta mais longo no final da prova. É um vinho que está pronto para beber, mais vai continuar evoluído de uma maneira muito positiva nos próximos dois ou três anos. Devido a essa frescura particular, é recomendável servir numa temperatura algo menos que o habitual, entre 15 e 16° graus.
Dica de Harmonização	Risoto de funghi porcini, azeite de trufas brancas e lâminas de trufas negras. Ravióli de queijo brie com groselhas negras. Escalope de foie gras ao molho de figo fresco. Lombo de bacalhau marinado em vinho tinto com feijão e espargos verdes frescos.
Temperatura de Serviço	15 °C
Potencial de Guarda	4 anos
Nome da Vinícola	Georges Duboeuf
Ano de Fundação da Vinícola	1964
Enólogo Responsável	Georges Duboeuf
Alex Ordenes	89 Pontos

Safra 2013. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 22/09/2015.