

https://www.sociedadedamesa.com.br/Produto?id_produto=1489



Château La Rose Tour Blanche 2016

~~R\$ 75,00~~ R\$ 57,00

Dados do Produto

Região: Bordeaux - FRANÇA

Uvas: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon

Produtor: Jacques Sartron et ses Enfants

Safra: 2016

Crianza: Sem crianza

Graduação alcoólica: 13,5%

Descrição

- - Vindima selecionada procedente dos 15 hectares que a propriedade dispõe no município de Périssac. Uma vez na bodega, cada varietal foi encubado separadamente em depósitos de aço inoxidável, realizando-se um exaustivo controle da fermentação a baixas temperaturas, para potencializar o aparecimento dos aromas de fruta e não obter uma superextração de taninos. Finalizada a fermentação alcoólica, o vinho foi trasfegado e inciou, de maneira espontânea, a fermentação malolática. Após a segunda fermentação, procedeu-se com o “assemblage”, onde a Merlot é a protagonista e os outros varietais aportam os matizes e personalidade deste grande vinho. Após um curto período de integração, o vinho foi levemente clarificado e filtrado antes do seu engarrafamento.

Cata

- - Vermelho-cereja com borda malva. Na taça parada, aparecem as primeiras sensações de fruta vermelha madura que, após a oxigenação, dão passagem para leves notas vegetais e de especiarias, balsâmicos e ameixas secas. Na boca é de intensidade média e trago longo, onde se destacam os sabores de fruta vermelha, como as cerejas. Bom balanço entre os taninos e a acidez.

Harmonização

- - Perfeito companheiro para um jantar casual - queijos de pasta mole, embutidos curados ou pates podem ser um bom começo. Pratos frescos e leves, como um creme de legumes seguido por um peixe com molho.

- **Temperatura e Serviço**
 - Sua temperatura ideal de consumo está em torno dos 15 a 17°C. Pode-se manter a temperatura baixa utilizando um balde com água e gelo. Este método é mais rápido e confiável que utilizar o congelador, onde é difícil controlar a temperatura. Bastam cinco cubos de gelo flutuando na água para manter o vinho fresco e não gelado.
 -
- **Guarda**
 - Pronto para beber neste momento, com boa intensidade de fruta. Esperamos uma evolução positiva na garrafa pelos próximos meses. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos quatro anos (2017 a 2021).

Safra 2016. Jantar Cenáculo em 15/09/2017. Confraria Dez Amigos.