

<https://www.decanter.com.br/arrogant-frog-tutti-frutti-blanc-2016-750ml>



● em estoque

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI BLANC 2016 (750ML) - 00148316

SKU - 00148316

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Arrogant Frog

Classificação: Branco

Uva: 30% Colombard, 25% Chardonnay, 20% Grenache Blanc, 10% Vermentino, 8% Sauvignon Blanc, 4% Viognier, 3% Muscat.

País: França

Características Organolépticas: Coloração palha de média intensidade, tons verdeais. Olfato cítrico, tropical, também de ervas e flores. Conjunto muito fácil, perfeita integração, de irresistível suculência.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11150/form_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11150/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2Fycm9nYW50LWZyb2ctdHV0dGktZnJ1dHRpLWJsYW5jLTlwMTYxZUw)

R\$81,30

< 1 >

82KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: De Corpo

Tânicos: Sem Tânico ●

Acidez: Fresco

Madeira: Sem Madeira —

Região: Languedoc

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, profundos, com excelente drenagem.

Composição de Castas: 30% Colombard, 25% Chardonnay, 20% Grenache Blanc, 10% Vermentino, 8% Sauvignon Blanc, 4% Viognier, 3% Muscat.

Amadurecimento: 3 meses em inox sobre as lias finas com periódicas bâtonnages.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 10°C

Elaboração: A colheita é feita de forma mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Rendimento de 70 hl/ha. Após o desengace total, cada variedade é vinificada separadamente. Maceração pelicular para a Sauvignon Blanc e para a Colombard. Débourage a 10°C. A fermentação ocorre a 17°C em tanques de inox, durante 3-5 semanas com inoculação de leveduras selecionadas.

Fechamento com Tampa de Rosca: S

Diretrizes Enogastronômicas: Perfeito como vinho de aperitivo; Cozinha japonesa de peixe cru; Rodvalho grelhado na brasa ao perfume de ervas provençais.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D'Oc

*Safra 2016. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*