

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



● em estoque

ARROGANT FROG TUTTI FRUTTI ROUGE 2016 (750ML) - 00149616

SKU - 00149616

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Arrogant Frog

Classificação: Tinto

Uva: 28% Grenache, 25% Merlot, 24% Syrah, 8% Mourvèdre, 8% Cabernet Sauvignon e 7% Cabernet Franc.

País: França

Características Organolépticas: Linda e brilhante coloração purpúrea. Muita intensidade e definição nas frutas vermelhas maduras, no alcaçuz e no leve defumado. A boca é dominada pelo frescor contagiante, pela amabilidade dos taninos e pela generosa expressão da fruta.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/10959/form_key/F3qlly7yRJxBwGS/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/10959/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVJYW50ZXIuY29tLmJyL2Fycm9nYW50LWZyb2ctdHV0dGktZnJ1dHRpLXJvdWdlLTlwMTYnZU)

R\$81,30

< 1 >

82KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: De Corpo

Tânicos: Pouco Tânico ●

Acidez: Moderadamente 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: 28% Grenache, 25% Merlot, 24% Syrah, 8% Mourvèdre, 8% Cabernet Sauvignon e 7% Cabernet Franc.

Amadurecimento: 4 meses em tanques de cimento.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Elaboração: A colheita é feita de forma mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Rendimento de 65 hl/ha. Após o desengace total, cada variedade é vinificada separadamente. Maceração a 10°C por 3 dias, seguida de fermentação alcoólica a 22-24°C por 6 dias. Diversas técnicas de maceração pós-fermentativa são utilizadas em favor de obter mais fruta e cor. Amadurecimento em tanques de cimento.

Fechamento com Tampa de Rosca: S

Diretrizes Enogastrômicas: Muito versátil a mesa: seleção de salames e linguiças; Fondue; Peru recheado com farofa de castanhas portuguesas; Músculo cozido com legumes variados.

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*