

Vinho Tinto Château de Parenchère Bordeaux Supérieur

País de Origem	França
Região	Bordeaux
Produtor	Château de Paenchère
Safra	2014
Castas	50% Merlot 40% Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc 11% Malbec
Temp. Serviço	17°C
Guarda	Pode-se consumir jovem, porém melhor entre 03 e 08 anos de guarda.
Harmonização	Carnes vermelhas grelhada Risotos Magret de pato Macarrão com molhos a base de queijos
Análises	Álcool: 14% PH: 3,55 Acidez: 3,29g/l Açúcares Totais: 0,3g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	As uvas são geralmente colhidas em meados de setembro sempre durante o período da manhã. As castas são vinificadas separadamente. É feito uma maceração a frio (abaixo de 10°C) durante 06 ou 07 dias. Em seguida, ocorre a fermentação alcoólica à uma temperatura não superior a 28°C para manter a parte aromática do vinho. Posteriormente é feito estágio em barricas de segundo ou terceiro uso e no final do estágio é feito o blend.

Notas de Prova Sua cor é rubi intensa. No aroma possui notas típicas do Merlot como fruta vermelha e também notas como cassis e cereja preta provenientes do cabernet sauvignon. O paladar é cheio, carnudo e redondo com boa mescla entre fruta e os taninos. Seu fim de boca é persistente e agradável.



Cód. 19861