

TEMPO D'ANGÉLUS

BORDEAUX - SAINT EMILION · FRANÇA

Tempo d'Angelus é um dos vinhos do portfólio de Bordeaux ligado ao Château Angelus (Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion), com um posicionamento distinto dos outros rótulos da casa (Angelus, Carillon d'Angelus, N°3 d'Angelus). Diferente dos vinhos de Saint-Émilion da propriedade, o Tempo d'Angelus é classificado simplesmente como Bordeaux — sugerindo um vinho de entrada mais acessível, pensado para expressar o savoir-faire e o estilo da casa Angelus a um público mais amplo, com terroirs argilo-calcários fora da appellation de Saint-Émilion propriamente dita.

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bordeaux

UVAS

90% Merlot e 10% Cabernet Franc.

SAFRA

2023

SOLO

Encostas argilo-calcárias com presença de tufo e marga. Esses solos profundos regulam a água e geram uvas com ótimos níveis de pH e alta concentração de polifenóis.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml, 1500

ml

(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas (entrecôte, filé), aves de caráter (pato, peru recheado), queijos macios a semiduros, e pratos com molhos à base de frutas vermelhas ou especiarias.

VINIFICAÇÃO

- ◆ O vinho é vinificado em uma adega ultra moderna construída especificamente para ele, localizada dentro do complexo "Chai Carillon". Utiliza-se o mesmo rigor técnico e equipe de enólogos dos vinhos principais do castelo. O controle térmico estrito e a precisão na extração buscam preservar a pureza da fruta e evitar taninos agressivos.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intenso

Aromas: Merlots racés (finos, distintos) e aromáticos, com notas de frutas vermelhas e flores; Cabernets Francs trazendo notas delicadas de especiarias e frutas negras.

Sabor: Boca realçada por taninos sedosos e aveludados, fruto da combinação entre a frescura dos Merlots e a sutileza dos Cabernets Francs no assemblage.