

BEAUJOLAIS

BORGONHA · FRANÇA

Elaborado a partir da uva Gamay, é um tinto conhecido por sua expressão frutada, que culmina com uma verdadeira explosão de sabores no paladar. Com taninos macios e acidez equilibrada, é um vinho versátil, perfeito para momentos descontraídos ou para acompanhar pratos leves.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Beaujolais

UVAS

Gamay

SAFRA

2022

SOLO

Solos predominantemente graníticos e arenosos no sul da região, com algumas áreas de solo argilo-calcário mais ao norte.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

12° a 14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Para ser apreciado a qualquer hora do dia — em piqueniques, antes das refeições, ou com frios e entradas. Experimente também com salada de fígados de galinha, frango assado e queijo fresco.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Existem algumas diferenças nas técnicas usadas para o Beaujolais, em comparação com o restante da Borgonha.
- ◆ O mais importante é que as uvas não são todas esmagadas na chegada à adega. Dessa forma, a fermentação ocorre dentro da própria casca da uva. A prensagem só é realizada após a fermentação inicial nos tanques.
- ◆ colheita manual, maceração carbônica; Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi vivo e claro.

Aromas: Notas frescas de frutas vermelhas (framboesa, cereja), com um leve toque floral.

Sabor: Boca leve, frutada e de fácil beber, com taninos suaves — o estilo clássico "vin de soif" (vinho de sede) do Beaujolais, pensado para ser bebido jovem e descontraído.