

BEAUJOLAIS-VILLAGES

BORGONHA · FRANÇA

Para esta denominação a uva Gamay é cultivada nas melhores colinas da região e mostra aqui todo o seu potencial. Beaujolais Villages é um vinho expressivo, intensamente perfumado. Exibe claramente o estilo da Borgonha: estrutura e elegância sobre um frutado agradável.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Beaujolais Village

UVAS

Gamay

SAFRA

2022

SOLO

As parcelas selecionadas estão localizadas a 300 metros de altitude, nas encostas e platôs dos municípios de Montmelas, Saint-Étienne-la-Varenne, Lantignié e Blacé. Os solos são graníticos, xistosos e pouco profundos.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

12º a 14ºC

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aproveite com cordeiro, peixe ou vieiras grelhadas, tofu fresco, frios (charcutaria), ensopados com molho leve, rins, pizzas, churrasco, sopas leves e queijo azul da Auvergne.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual.
- ◆ Vinificação tradicional do Beaujolais em tanques de inox: maceração semicarbônica de 12 a 15 dias, para garantir boa extração, com temperaturas mantidas entre 22-25°C, para proteger e preservar toda a fruta da casta Gamay. Envelhecimento em tanques.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi, límpido e brilhante;

Aroma: frutos silvestres vermelhos e pretos com discreta madeira;

Sabor: um vinho elegante, macio e agradável apresentando um ataque volumoso com notas maduras e taninos maduros. Côte de Beaune-Villages tem toda a complexidade de suas diversas origens. Este é um vinho macio, fino e elegante;