

MOULIN-À-VENT

BORGONHA · FRANÇA

Um dos mais famosos Crus de Beaujolais, é a grande expressão da uva Gamay vinificada por maceração semi-carbônica. Transborda aromas florais e frutados, dominados por violetas, pétalas de rosas e frutas maduras. E encanta com a bela estrutura de taninos e agradável acidez. Um vinho vigoroso e bastante gastronômico.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Moulin à Vent - Cru du Beaujolais

UVAS

Gamay

SAFRA

2021

SOLO

Entre os 10 crus do Beaujolais por seus solos predominantemente graníticos, ricos em manganês — uma composição incomum que confere aos vinhos maior estrutura, taninos mais firmes e notável potencial de guarda.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal com rosbife e outros pratos de carne vermelha.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação por maceração semicarbônica a 30°C, em tanques de inox com temperatura controlada, onde o vinho permanece por 3 a 6 meses.
- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Vinificação em tanques de inox por maceração semi-carbônica a 30°C;
- ◆ O vinho permanece em repouso de 3 a 6 meses;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho granada, com tons violáceos.

Aromas: Perfumes florais e frutados, dominados por violetas, pétalas de rosa murchas e frutas maduras.

Sabor: Sutil e complexo. Final refinado e longo.