

POMMARD

BORGONHA · FRANÇA

Esta famosa denominação da Côte de Beaune é dedicada exclusivamente aos vinhos tintos, e mais de 1/3 de seus vinhedos são classificados como Premier Cru. É dominado por aroma frutado que remete a cerejas e notas de bosque, vegetação rasteira e especiarias, além de um discreto e agradável carvalho. Complexo e poderoso, é um vinho firme, bem estruturado, com taninos suaves.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Pommard

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2018

SOLO

Argilo-calcário ferruginoso (rico em ferro, o que dá a cor escura ao solo e a potência ao vinho).

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
15°C a 16°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar
caça assada, carnes
vermelhas grelhadas,
queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Maceração a frio por 4 a 5 dias para extração de cor.
- ◆ Fermentação em tanques com controle de temperatura, usando pigeage e remontage.
- ◆ Estágio: 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês (com uso moderado de madeira nova) para amaciar os taninos e evoluir os aromas de sub-bosque e especiarias.

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho rubi, límpido e brilhante;

Aroma: dominado por aroma frutado que remete a cerejas e notas de bosque, vegetação rasteira e especiarias. Aparece também um discreto e agradável carvalho;

Sabor: complexo e poderoso, um vinho firme, bem estruturado com taninos suaves;