

SAINT-ROMAIN

BORGONHA · FRANÇA

Saint-Romain na Côte de Beaune fica no sopé de um penhasco alto, mas em uma elevação que permite avistar uma vasta extensão de campo. É um fabuloso terroir que produz vinhos de alta qualidade. Possui um nariz expressivo de pequenos frutos vermelhos, com delicadas notas amadeiradas. É um vinho macio com um bom frescor e taninos elegantes. Parte do vinho estagiou em carvalho por 12 meses.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Romain

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2018

SOLO

O vinhedo assenta-se sobre solos argilo-calcários e margas calcárias. Essa alta concentração de calcário em solos de encosta confere ao vinho a mineralidade, o foco e a fineza de taninos. (de 280 a 400 metros de altitude).

TEOR
ALCOÓLICO
13%SERVIÇO
16°C a 18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar carnes brancas e aves em molhos leves. Vitela (estufada ou frita costeletas) também se adequam muito bem assim como queijos suaves e cremosos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita selecionada, realizada manualmente;
- ◆ Maceração pre-fermentativa por 4 dias;
- ◆ Fermentação em tanques de inox com temperatura controlada, leveduras selecionadas e remontagens diárias;
- ◆ Amadurecimento durante 12 meses, uma parte em tanques de inox e outra parte (cerca de 30%) em barricas de carvalho;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho rubi, límpido e brilhante;

Aroma: um nariz expressivo de pequenos frutos vermelhos, morangos e framboesas, com delicadas notas amadeiradas;

Sabor: um vinho macio com um bom frescor e taninos elegantes. Bem frutado e delicadamente amadeirado;