

CHÂTEAU LA ROQUE DE BY

BORDEAUX / MÉDOC · FRANÇA

La Roque de By é o nome de uma antiga propriedade que foi incorporada pelo Château La Tour de By. Este vinho é produzido a partir de vinhedos com idade média de 35 anos, plantados com Cabernet Sauvignon e Merlot. Exibe aromas frutados, lembrando groselha preta, e nuances minerais. Tem grande presença na boca, com taninos maduros e bom equilíbrio.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Médoc

UVAS

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

SAFRA

2018

SOLO

Cascalho (graves) e argilo-calcário ricos em ferro que otimizam a drenagem e o amadurecimento das uvas. A localização privilegiada entre o estuário da Gironde e o Oceano Atlântico oferece um efeito termorregulador.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Costela de cordeiro; pato assado com figos; galinha d'angola com molho de cogumelos morilles; queijos de massa dura maturados.

VINIFICAÇÃO

- Na adega, que data de 1910, são utilizados tanques de madeira e aço inoxidável equipados com controle automático de temperatura, permitindo uma maceração de 3 a 5 semanas durante a fermentação alcoólica. Em seguida, o vinho amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês de 1 ano, parcialmente subterrânea e com clima perfeitamente controlado, em barricas e tanques de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi profundo.

Aroma: O nariz é fresco, intenso caráter de frutos negros, ameixa, especiarias doces, toque de ervas.

Sabor: O ataque é delicado e o álcool equilibrado. Cheio de energia, bem estruturado, com um final fresco e vibrante e taninos suaves bem integrados. Bela evolução que se prolonga no final.