

LES LÉGENDES R BORDEAUX BLANC

BORDEAUX · FRANÇA

A família Lafite Rothschild produz vinho em Bordeaux desde 1868. Ao longo de seis gerações, conheceu profundamente esta bela paisagem e compreendeu os traços únicos das videiras de cada appelação. Há três décadas, a família foi inspirada a criar uma nova linha de vinhos, na qual cada vinho seria a építome (a expressão máxima) da appelação de onde provém. A motivação era simples — garantir que apreciadores de vinho de todo o mundo pudessem mergulhar em Bordeaux e provar a originalidade de cada appelação. Assim nasceu a gama Les Légendes R.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC BORDEAUX BLANC

UVAS

90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

SAFRA

2020

SOLO

O Les Légendes R Bordeaux Blanc provém da região de Entre-deux-Mers. O vinhedo de Entre-deux-Mers assenta sobre as encostas localizadas entre os dois rios, a sudeste de Bordeaux: o Dordogne e o Garonne. Para obter um Bordeaux Blanc tão incrivelmente vivo (crisp) e aromático, colhemos as uvas antes do nascer do sol. Isso as mantém frias e preserva seus aromas delicados, produzindo um vinho repleto de sabor desde o momento em que é aberto.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Pode ser apreciado sozinho, como aperitivo, ou com peixes e carnes brancas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Após a prensagem das uvas, ocorre uma maceração a frio (4 °C) durante alguns dias (3 a 4 dias), a fim de extrair mais aromas do contato com as cascas. O mosto é então fermentado em baixa temperatura (16 °C) em cubas de aço inox. Não há fermentação malolática, para preservar o frescor e a acidez do vinho. O vinho é estagiado sobre as borras (sur lie) em cubas por algumas semanas, a fim de obter mais volume e riqueza na boca.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-palha brilhante.

Aroma: muito aromático e sedutor, mesclando notas florais (lírio) com aromas de fruta madura (pêssego branco, abacaxi, lichia).

Sabor: boca ampla, redonda, equilibrada, com bom frescor no final.

Este vinho pode ser apreciado sozinho, como aperitivo, ou com peixes e carnes brancas.