

LES LÉGENDES R MÉDOC

BORDEAUX / MÉDOC · FRANÇA

No caso do Les Légendes R Médoc, trata-se de um vinho encorpado e intenso, com um nariz elegante marcado por fruta madura, como groselha preta, e notas de especiarias, como cravo. Evolui para notas defumadas, aportadas pelo envelhecimento em barrica de 30% do vinho. No paladar é amplo e aveludado, com taninos firmes e um final fresco.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Médoc

UVAS

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

SAFRA

2020

SOLO

Colinas de cascalho e terroir de argila e calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, costela, magret de pato, carnes em molhos encorpados.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Este vinho é feito segundo o método tradicional de Bordeaux, que inclui o despalhamento e a prensagem das uvas antes da fermentação em cubas de aço inox equipadas com controle automático de temperatura. A maceração dura cerca de 3 semanas, durante a qual são feitas remontagens para extrair taninos e cor. Trinta por cento dos lotes são estagiados em barricas antes da preparação do corte final.

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho púrpura profundo.

Aroma: discreto e elegante, de fruta muito madura, como cassis (groselha-preta), com notas especiadas, como cravo; com a aeração, surgem notas de fumo (defumado) e moca, evidenciando o estágio em barrica.

Sabor: ataque amplo e sedoso, taninos densos e firmes, com final fresco. É um vinho encorpado e potente, que evoluirá na garrafa ao longo dos próximos 5 anos.