

J. LEBÈGUE BORDEAUX TINTO

BORDEAUX · FRANÇA

Marcantes notas de frutas vermelhas como morangos silvestres, framboesa e amoras evidenciam a jovialidade desse vinho. Muito suave no paladar, oferece um agradável frescor e reforça o carácter frutado. Excelente estrutura e boa persistência. Uma boa pedida para o dia-a-dia.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bordeaux

UVAS

Merlot 50% , Cabernet Franc 15% e Cabernet Sauvignon 5%

SAFRA

2023

SOLO

Na região Entre-Deux-Mers e áreas afastadas dos crus mais nobres. Os solos são argila-calcário (argilo-calcaire), argila e alguns trechos de cascalho e areia.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas, massas, risotos, queijos, embutidos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita mecânica no ponto ótimo de maturação.
- ◆ Fermentação alcoólica em tanques de inox a temperatura controlada, com remontagens suaves para extrair os melhores taninos das uvas.
- ◆ Fermentação maloláctica.
- ◆ Estabilização e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso e brilhante.

Aroma: marcantes notas de frutas vermelhas como morangos silvestres, framboesa e amoras evidenciam a jovialidade desse vinho.

Sabor: muito suave no paladar, oferece um agradável frescor e reforça o carácter frutado.

Excelente estrutura e boa persistência. Uma boa pedida para o dia a dia.