

CÔTES-DU-RHÔNE LÉON PERDIGAL

RHÔNE · FRANÇA

Originado a partir de vinhedos em diferentes zonas do sul do Rhône, é um vinho fácil de gostar, repleto de frutas vermelhas, notas de pimenta e especiarias doces e baunilha, que se repetem na boca. Tem corpo médio, um toque macio e um final longo e agradável. Léon Perdigal é um personagem lendário da região do Rhône do final do século 19. Nascido em Châteauneuf-du-Pape, filho de um mestre em tanoaria, ele dominava a arte de utilizar a madeira para envelhecer os vinhos, criando tintos e brancos cheios de finesse. Foi o primeiro chefe de cave da hoje famosa vinícola Ogier, criada em 1859.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Côtes du Rhone

UVAS

Grenache, Syrah e Mourvèdre

SAFRA

2024

SOLO

Solo de seixos rolados, subsolo de argila vermelha e calcário

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aprecie com carne

vermelha, massas, queijos, embutidos;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada mecanicamente;
- ◆ maceração a frio;
- ◆ fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada por aproximadamente 25 dias, preservando o caráter frutado;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: o clássico corte de Grenache, Syrah e Mourvèdre, de uvas colhidas em diferentes zonas do sul do Rhône, resulta em um tinto repleto de frutas vermelhas, notas de pimenta, especiarias doces e baunilha;

Sabor: tem corpo médio, um toque macio e um final longo e agradável;