

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Bordeaux - França



95 Pontos James Suckling

94 Pontos Decanter

93 Pontos Wine Spectator

A história do Château Sociando-Mallet data antes da descoberta do documento de março 1633 referindo-se a terras nobres no município de Saint-Seurin-de-Cadourne, pertencente a uma família de origem basca chamada Sossiondo. Há também um documento de 1750, relativo às videiras da Demoiselle Anne de Sossiondo. Com o passar dos anos, "Sociondo" (ou "Sossiondo") tornou-se "Sociando" como resultado de um erro ortográfico. Em 1831, após o casamento do proprietário com Achille Mallet, a propriedade passa a se chamar Sociando-Mallet de acordo com o costume de adicionar o nome do proprietário ao de seu Castelo.



66% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 4% Cabernet Franc.

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,2 g/l

Acidez Total: 74,63 meq/l

PH: 3,60

Vinificação: Os cachos que chegam na vinícola são selecionados a mão em uma esteira. A vinificação é feita de uma forma tradicional. O Château Sociando-Mallet passa por tonéis de aço inoxidável e tonéis de concreto, todos termoregulados.



O envelhecimento é feito em barris de carvalho francês, totalmente novos, por cerca de 12 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho profundo com reflexos púrpura.



Possui um aroma intenso de frutas assadas, ameixas, com toques terrosos e de ervas e mentol.



Em boca é encorpado, firme, forte e intenso, com um final quente e longo à base de ervas.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.



Temperatura de serviço 16°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br