

LES MURETIERS GSM EDITION LIMITÉE COLLECTION PRIVÉE

Les Muretiers, uma expressão usada pelos viticultores para descrever a ideia de um antigo vinhedo com muros desabados invadidos por espinheiros e amoras. Os vinhos dessas ilhas de videiras são o exemplo perfeito do terroir do sul da França.



Pays D'oc - França



Grenache, Syrah e Monastrell



As uvas são colhidas quando atingem o equilíbrio perfeito de acidez e açúcar. Elas são então selecionadas e desengaçadas assim que chegam à adega. Cada variedade é vinificada separadamente. A fermentação é conduzida de forma tradicional em tanques de aço inoxidável. Esse processo é particularmente longo para este vinho e geralmente dura 4 semanas. Durante esse período, o vinho é regularmente remontado. A Syrah é envelhecida em carvalho francês para adicionar complexidade e proporcionar aromas únicos.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi brilhante com um toque de roxo.



Aromas intensos e complexos de frutas vermelhas e pretas maduras, seguidos por notas de terra e especiarias.



Um toque de cravo e pimenta - O vinho é muito bem estruturado, com um equilíbrio perfeito de força elegante. Taninos maduros e sedosos na extensão.



Temperatura de serviço entre 12°C a 16°C.



Desfrute deste vinho à temperatura ambiente com uma cassoulet de carne, receitas rústicas de massa, pimentões recheados ou tacos de carne vegetal.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 6,8 g/l

Acidez Total: 4,54 g/l

PH: 3,67



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO