

PESSAC-LEOGNAN HAUT LAFITTE LE PETIT

Bordeaux – França



93 Pontos Robert Parker
93 Pontos James Suckling
91 Pontos Decanter

Misturado ao mesmo tempo que o Chateau Smith Haut Lafitte, o Le Petit Haut Lafitte é trabalhado e envelhecido em nossas instalações com energia extra com o mesmo cuidado que o Grand Vin da propriedade. Da vinha à adega, todo o processo de vinificação é exatamente o mesmo.



60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot

Teor Alcoólico: 13,59%

Açúcar: 0,9 g/l

Acidez Total: 8,77 g/l

PH: 3,17

Vinificação: As uvas são vindimadas duas vezes, antes e depois do desengace, não sendo prensadas antes da fermentação em cubas. Os taninos e a cor são extraídos por punção e / ou remontagem. A maceração ocorre a 26-28 ° C.



14 meses em barricas (20% barricas novas)

NOTAS DO ENÓLOGO



Um vermelho profundo, escuro e intenso.

Notas de fruta preta e erva seca. Após a aeração, torna-se



muito mais expressivo e complexo, com notas de amora, groselha preta, folhas de charuto, jalapenos secos e fumaça fria.



Na boca, concentra-se com a estrutura tânica firme do Cabernet Sauvignon. Graças ao Merlot, também é completo, suave e amplo.

Harmonização: Este vinho será perfeito com carne de vaca, cordeiro, carne de caça (cervo, veado), aves.



Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br