

COQUILLE DE TERRE CABERNET SYRAH

Pays d'Oc - França




Suave, terroso e vibrante. Isso é como descrevem o “Coquille de Terre”. Cuidadosamente selecionado de renomeáveis terroirs franceses, Coquille de Terre possui a perfeita combinação de tradição e experiência. Tudo em uma embalagem contemporânea e estilosa.

 50% Cabernet Sauvignon e 50% Syrah


Teor Alcoólico: 13,5%


Vinificação: A uvas são colhidas e fermentadas separadamente. Elas são destemmed e esmagados assim que chegam na adega. A maceração dura uns 15 dias com temperaturas controladas de 26/28° C em tanques de concreto. Durante esse processo, os enólogos regularmente bombeiam o suco para melhorar a extração de taninos, cor e o aroma frutado.

 Envelhece 5 meses em barricas de carvalho francês.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Vermelho rubi intenso com reflexos violeta.

 Aroma presente de frutas negras maduras como groselha e amora com um toque de carvalho.

 Em boca apresenta ótima concentração de frutas maduras com uma lembrança de especiarias com uma delicada acidez, deixando o conjunto muito harmônico e equilibrado.

Harmonização: Harmoniza na perfeição com carnes grelhadas, queijos curados, lasanha vegetariana, shawarma de cordeiro.

 Temperatura de serviço entre 17°C a 20°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br