

CHÂTEAU POUJEUX MOULIS-EN-MÉDOC

Médoc - França



Em 1921 a família Theil adquiriu a propriedade Château Poujeux localizada em Moulis-en-Médoc (sub-denominação de Haut-Médoc), Bordeaux. A região é propícia para a produção de Cabernet Sauvignon de grande qualidade e caráter único.



Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,4 g/l

Acidez Total: 3,3 g/l

PH: 3,21

Vinificação: A fermentação ocorre de 20 a 25 dias em tanques de concreto e aço inoxidável a remontagens periódicas.



30% do vinho envelhece em barricas novas com 12 meses de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho rubi.



Um intenso bouquet de especiarias e frutas roxas como groselha, amoras, amora, alcaçuz e café tostado.



O sabor do Cabernet Sauvignon, lhe confere a este vinho uma estrutura muito agradável e também com um incrível frescor. O Merlot e o Petit Verdot, são responsáveis por trazer complexidade. O conjunto é equilibrado, elegante, com taninos harmonioso e sedoso, tendo um grande potencial de guarda.

Harmonização: Costela de carne bovina, cordeiro grelhado e queijos fortes.



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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br