

COMTE DE NEGRET

Nos arredores de Toulouse, a região vitivinícola de Fronton apresenta sua variedade de uva mais emblemática: Négrette. O Comte de Negret é o exemplo perfeito do que esta variedade única tem a oferecer.



Fronton - França



100% Négrette



A fermentação acontece num período de 8 – 12 dias com temperatura controlada de 25° - 29°. Na vinificação se procura preservar a fruta e não foi necessária a utilização de barrica na elaboração do Comte de Negret.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor púrpura muito profunda.



Aromas complexos de frutas vermelhas maduras e um toque de violetas.



O vinho se apresenta cheio, com muita fruta, combinando frescor e potência, com um delicado final de alcaçuz.



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



Carnes com molho, Cassoulet e queijos semi-curados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,4 g/l

Acidez Total: 3,3 g/l

PH: 3,65



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO