



LIBERWINES



CÉRÈS DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

2021

Uva: Merlot

Amadurecimento: Envelhecimento por 6 meses em tanque de concreto bruto. Sem resíduos de pesticidas. Proveniente de uvas seguindo as práticas Demeter de biodinâmica.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 16-17°C

Vinícola: Château Haut-Bages Libéral

Enólogo: Claire Villars Lurton

Origem: Haut-Médoc - Bordeaux, França



Notas de Prova: Esta nova safra assinada por Claire Lurton é originária de uma pequena vinha de Merlot cultivada em agrofloresta, vinificada sem aditivos e envelhecida em tanque. É um vinho muito saboroso, suave, delicadamente extraído, com boca fluída e frutada (notas de frutas negras). Uma visão muito interessante do Médoc.



Técnica de Vinificação: Vinificação por parcela. Maceração com adição de gás neutro para estimular movimentos suaves. Remontagem de um volume por dia. 24 dias de maceração. Prensagem vertical. Inertização com nitrogênio durante as transferências para proteger o mosto da oxidação. Envelhecimento por 6 meses em tanque de concreto bruto. Sem resíduos de pesticidas. Proveniente de uvas seguindo as práticas Demeter de biodinâmica.



Harmonize com: Carnes vermelhas - Carnes exóticas - Legumes grelhados - Massas e risoto.