



LIBERWINES
Bordeaux



CHÂTEAU DE CAMARSAC "CUVÉE VIEILLES VIGNES" BORDEAUX SUPÉRIEUR

2020

Uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Amadurecimento: A maceração a frio, com duelas durante a fermentação malolática, adiciona um refinamento extra

Gradação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Château de Camarsac

Enólogo: Thierry Lurton

Origem: Bordeaux, França



Notas de Prova: A cor é vermelha e brilhante, intensa e profunda. O aroma é dominado por uma ampla gama de frutas negras e notas picantes. Notas florais sutis complementam o buquê. Na boca, o ataque é nervoso e frutado. A estrutura tânica, sustentada pela riqueza do vinho, confere um meio de boca untuoso e saboroso. O final, longo e equilibrado, é impulsionado por aromas de amora e especiarias.



Técnica de Vinificação: A vinificação é controlada em cada tanque de acordo com o potencial tânico das uvas, ajustando-se de perto a temperatura de fermentação e as operações de extração. Esta cuvée de grande volume nos permite reunir uma infinidade de sabores na montagem final, trazendo complexidade e integrando a personalidade de cada terroir. Um envelhecimento de 12 meses em madeira nos permite aperfeiçoar essa união, tudo em equilíbrio e sedução.



Harmonize com: Uma escolha certa para suas refeições, esta safra combinará perfeitamente, tanto com carnes quanto com qualquer tipo de culinária mais temperada.