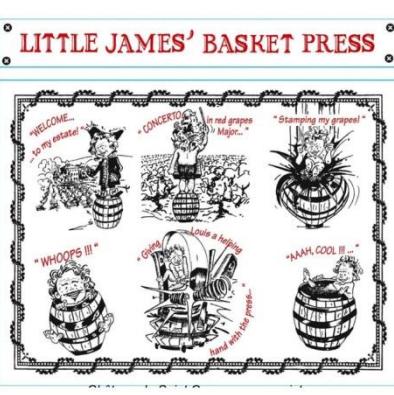


**Fevereiro 2020**


## Little James Basket Press Rouge

**Produtor: Château de Saint Cosme**

Inusitado e muito bem feito, este vinho é envelhecido pelo método de soleira. Criado pelo genioso enólogo Louis Barroul, 50% do vinho é da safra do ano engarrafado e 50% de 2 anos anteriores. Um baita tinto, do dia a dia, é certo, mas que se comporta como um grande vinho do Rhone. Um vinho elegante, gostoso, fácil de beber!

### Terroir

**País:** França

**Região:** Vallée du Rhône

**Uva:** 100% Grenache

### Elaboração

**Tipos:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 15%

**Amadurecimento:** Envelhecido parte em soleira com até 2 anos de idade.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** vermelho rubi intenso

**Olfativo:** Notas de frutas como framboesa, morango e cereja, apresenta cedro, baunilha, lavanda, cravo e um toque de especiarias.

**Gustativo:** Na boca ele é volumoso com um final longo, boa persistência, complexo e elegante.

**Harmonização:** Acompanha muito bem carnes com vegetais grelhados, risoto de cogumelos e massas.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Soleira

A **soleira** consiste em um conjunto de barris de madeira usados para envelhecimento. Normalmente, os barris são empilhados de forma que os vinhos mais antigos fiquem embaixo, no solo (daí o nome solera), e os mais novos no topo. Os vinhos do topo são os vinhos do ano (*añada*, em espanhol). Uma porção de vinho do barril mais antigo é removida e engarrafada. A parte utilizada é repostada com vinho do penúltimo barril, seguindo assim sucessivamente até que o primeiro deles seja completado com vinho novo.