



Marquis Delatre Bordeaux Rouge - 2017

Produtor: Marquis Delatre

Um clássico Bordeaux da safra mais recente no mercado. Epora muito jovem, está no ponto para ser degustado! O Marquis Delatre é famoso por fazer frente aos famosos rótulos da região. Elaborado pelo método clássico, com fermentação feita em tanques de cimento e de aço inox com temperatura controlada e maceração por 7/8 semanas. O amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês usadas para preservar o caráter frutado do vinho. Um Bordeaux de combate, para o dia a dia!

Terroir

País: França

Região: Bordeaux

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Breve período de estágio em tanques de aço inox + madeira usada para preservar a fruta.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho rubi escuro.

Olfativo: Aromas que lembram frutas vermelhas como cereja e morango, toques de tostado e pimenta negra.

Gustativo: Taninos finos, textura macia e elegante. Fim de boca com média persistência e caráter frutado.

Harmonização: Excelente acompanhante para carnes assadas, massas ao bolognesa, sanduíches de pastrami, carnes de caça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 17°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Bordeaux

Bordeaux é conhecida pela famosa “Classificação de 1855”, que oficializou os grandes Châteaux, listando seus vinhos em hierarquia do primeiro ao quinto, ou seja, de Premier Grand Cru até Cinquieme Grand Cru. Além disso, existem 57 denominações, 10.000 castelos produtores de vinho e 13.000 viticultores. Os vinhedos de Bordeaux são divididos em duas regiões separadas pelo rio Gironde. Na margem esquerda, onde predomina a uva cabernet sauvignon, estão: Médoc, St-Estephe, Pauillac, St-Julien, Haut-Médoc e Margaux e mais ao sul Pessac-Leognan, Graves e Sauternes. Na margem direita, onde prevalece a uva merlot, ficam Pomerol e St-Emilion.