



Little James Basket Press Rouge

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.

Detalhes

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% Grenache

Teor Alcoólico 15%

Amadurecimento Até 2 anos em soleira

Safra 2013

Terroir

País França

Região Rhône

Produtor Chateau Saint Cosme

por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso

Olfativo Notas de frutas vermelhas maduras, como morango, cereja e framboesa. Um retrogosto de cedro, baunilha e cravo.

Gustativo Na boca um vinho volumoso, cheio de caráter, estruturado e equilibrado

Harmonização Carnes com vegetais grelhados, massas com cogumelos e carnes de caça.

Serviço

Temperatura de Serviço

14°

Estimativa de Guarda

2017

Curiosidade

Sobre o envelhecimento no método 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 reposta com vinho do penúltimo barril, seguindo assim sucessivamente até que o primeiro deles seja completado com vinho novo.