



Les Quatre Pierres Cabernet franc 2018

Produtor: Gui Allion

Já provou um clássico Loire elaborado 100% com a uva Cabernet Franc? Este Les Quatre Pierres é um baita exemplar! Um vinho orgânico, muito elegante, que já se encontra pronto, redondo, equilibrado e agradável com seus taninos sedosos e elegantes. Envelheceu em barricas de carvalho francês por 9 meses. Fresco e frutado elaborado por Gui Allion apresenta grande aporte de frutas vermelhas, destacando-se por amoras e cerejas, além de notas florais. Um agradável e equilibrado cabernet franc francês. Salut

Terroir

País: França

Região: Loire

Uva: 100% Cabernet Franc.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: estágio em carvalho 9 meses

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Olfativo: Frutas vermelhas frescas, como amoras e cerejas, além de notas florais

Gustativo: Médio corpo, com taninos finos e final de boca frutado e elegante.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, massas com molhos a base de tomate e queijos de massa amarela. Carnes de caça, carré de cordeiro, cabrito, javali e confit de canard é um clássico!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5 anos

Cabernet Franc

A Cabernet Franc é uma uva versátil e se adapta muito bem em diversas regiões do mundo. É uma uva que amadurece cedo e, por isso, em Bordeaux na França, ela é conhecida como a uva da salvação, porque nas safras em que a Cabernet Sauvignon não se mostra adequada a Cabernet Franc entra em campo para resolver a parada. Já no vale do Loire, ela aparece sozinha e soberana nos grandes vinhos, principalmente nos famosos CHINON. Além disso, a Cabernet Franc é menos tânica do que a Cabernet Sauvignon. Seus vinhos são mais redondos e menos encorpados, possui boa estrutura, intensidade, complexidade e suporta um bom estágio em barricas de carvalho. Importante destacar também que a Cabernet Franc está se desportando nos países do Novo Mundo, principalmente no Chile, Uruguai e Brasil. Viva!!