

PREMIUM

CHÂTEAU DE CAMARSAC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Tinto



PAÍS
FR

REGIÃO
Bordeaux

PRODUTOR
Château de Camarsac

TEOR ALCOÓLICO
13%

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, com notas sutis de especiarias. De estilo mais moderno, é frutado no paladar, com bom corpo e boa estrutura.

TERROIR

Área Cultivada: 76 ha. Idade das videiras: 20 anos. Solos argilo-calcários, com cascalhos.

ELABORAÇÃO

É produzido de forma clássica, em tanques de inox com temperatura controlada. A maceração pós-fermentação dura de 1 a 2 semanas, dependendo da safra. O vinho permanece por 12 meses em tanques de inox.

SAFRA 2012

UVAS

Merlot, Cabernet
Sauvignon e Cabernet
Franc

HARMONIZAÇÃO

Vinho bastante gastronômico, combina com carnes, charcutaria e queijos.

QUANDO BEBER

Guarda de 2 a 5 anos.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

Safra 2012. Alta Gama, Brasil x Mundo, 09/05/2019.