



**SOBRE O PRODUTOR:**

Em 1885, François Rémy fundou a Rémy Pannier com o objetivo de elaborar e comercializar vinhos da área de Saumur, no Vale do Loire. Com a associação à Maison Ackerman, em 1956, desenvolveu-se e tornou-se a maior produtora e comerciante de vinhos do Vale do Loire. Em 2009, a empresa que nasceu da fusão entre a Remy Pannier e a Akerman, passou a se chamar apenas Akerman e Rémy Pannier uma de suas marcas de vinho.

**SOBRE O VINHO:**

Marquis de La Tour é uma linha de vinhos espumantes produzida pela Akerman para o consumo cotidiano, que busca exaltar a fragrância e o frescor da fruta combinado a uma textura macia e borbulhas elegantes. Seu sucesso de público é comprovado pelos números: mais de um milhão de garrafas têm sido vendidas por ano em diversos países do mundo.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

**Tipo:** espumante rosé semi-seco.

**Uva(s):** Cabernet Franc, Carignan e Grenache.

**Vinificação do vinho base:** cerca de 48 horas de maceração pelicular pré-fermentativa em tanques de aço inoxidável para obtenção do mosto rosado; e fermentação alcoólica também em tanques de aço sob temperatura controlada.

**Espumatação:** método Charmat (2ª fermentação em auto-claves) durante 4 semanas.

**Amadurecimento:** curto e em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

**Gradação alcoólica:** 12,0%

**Acidez:** \_ g/l. (pH \_)

**Açúcar Residual:** 25-30 g/l.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:**

**Cor:** rosa-salmão claro e brilhante, com borbulhas finas.

**Aroma:** frutado e límpido, lembrando frutas vermelhas, como morango, framboesa e cereja, complementadas por uma nota mentolada

**Sabor:** na boca mostra gostoso frescor, corpo leve, maciez, sabores de frutas vermelhas, borbulhas elegantes e açúcar residual discreto.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

É leve e refrescante, perfeito para acompanhar saladas ou queijos delicados, peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas leves, rosbife, carpaccio, steak tartare...

Servir a 08-10°C.

**PREMIAÇÕES:**  
- WS86