



Louis Latour Brouilly 2016

Louis Latour
Borgonha-Beaujolais / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o início do século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Côte d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvée* construída em 1834 no Château Corton Grancey, em Aloxe-Corton, a primeira adega planejada construída na França e a mais antiga ainda em operação.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

O nome e boa reputação de Brouilly, um dos *Crus* de Beaujolais, é um fenômeno bastante recente. O Brouilly é produzido a partir de uvas cultivadas nas encostas de granito rosa com a ideal exposição sul, que garante incidência máxima aos raios solares. Como resultado, a uva Gamay atinge a perfeita maturação. Uma vez colhida manualmente, a fruta é fermentada com cachos inteiros em cubas abertas. Brouilly é um vinho suave e perfumado que combina a ternura com firmeza.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Gamay; colheita manual; vinhedos com cerca de 30 anos.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e de concreto com controle de temperatura.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável e de concreto por 10-12 meses.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 0,3 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: rubi com reflexos púrpuros.

Aroma: típico de frutas vermelhas maduras, como morango e amora, notas minerais, especiarias e um toque de doce de banana.

Sabor: na boca tem médio corpo, taninos muito macios, o gostoso e típico frescor de Brouilly e sabores de frutas vermelhas. Vinho fácil de beber e de gostar.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com embutidos (salame, mortadela...), rosbife, aves de carne escura e queijos de massa dura.

Servir a 15-16°C.

