



Château Tour de Capet Grand Cru Saint-Émilion 2014

Antoine Moueix Propriétés
Bordeaux / França
www.antoinemoueix.com



SOBRE O PRODUTOR:

A Antoine Moueix Propriétés é uma das primeiras e mais tradicionais casas vitivinícolas da margem direita de Bordeaux. Criada em 1902 em Saint-Émilion, no coração de um vinhedo reconhecido pela delicadeza e elegância dos vinhos que origina, está localizada no Château Capet-Guillier, prestigiado Grand Cru de Saint-Émilion. Atualmente, a Antoine Moueix se estende por várias sub-regiões de Bordeaux com seus 400 hectares de vinhedos próprios compostos por onze Châteaux notáveis nas appellations de Bordeaux, Saint-Emilion e Médoc Cru Bourgeois.

SOBRE O VINHO:

Desde 2016 o Château Tour de Capet conta com uma nova adega ultramoderna, a qual permite que a vinha seja trabalhada em pequenas parcelas, um recurso que potencializa a vitivinicultura de precisão e a qualidade dos vinhos. O Tour Capet possui 12 ha. na comuna de Saint-Hippolyte, no sopé do lado sul do platô de Saint-Émilion. Um vinhedo em solo de sílica e silte, que produz um vinho de grande personalidade e *finesse*, reflexos do caráter da Merlot.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 80% Merlot e 20% Cabernet Franc; vinhas de ~18 anos.

Vinificação: em tanques de concreto com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas).

Gradação alcoólica: 13,5%

Acidez: _ g/l. (pH _)

Açúcar Residual: _ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: puro, intenso e complexo, combinando notas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, com nuances de ervas, tabaco, hortelã e especiarias doces, como baunilha.

Sabor: na boca é elegante, com médio corpo e perfeito equilíbrio; delicioso frescor, taninos já maduros e com textura macia, notas de frutas negras maduras e longa persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Por sua estrutura e intensidade, este é um tinto que pede pratos saborosos à base de carnes vermelhas ou de caça em suas mais diversas receitas, sejam grelhadas, cozidas ou assadas.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:
- 2015: WE90