

Vinho Branco Bordeaux Château de Parenchère

País de Origem	França	
Região	Bordeaux	
Produtor	Château de Parenchère	
Safra	2016	
Castas	70% Sauvignon Blanc 20% Semillon 10% Muscadelle	
Temp. Serviço	12°C	
Guarda	3-5 anos	
Harmonização	Peixes Frutos do mar Saladas Queijos de pasta mole	
Análises	Álcool: 13% Acidez: 3,74 g/l	PH: 3,35 Açúcares Residuais: 0,7 g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	O Château de Parenchère Branco é feito através da vinificação cuidadosa das suas castas de forma que a fruta seja preservada. Os mostos são vinificados separadamente. Os mostos da Sauvignon Blanc e da Muscadelle permanecem em contato com as cascas entre 18 horas a 24 horas para extração dos seus aromas. Já o Semillon é imediatamente vinificado logo após a colheita. O mosto é fermentado a 16°C. O vinho fica em contato por 03 meses com as borras. Após isso faz-se o blend e o vinho é engarrafado	

Notas de Prova Este vinho é um clássico exemplar da região de Bordeaux. No nariz vemos bastante características florais provenientes da Muscadelle e toque cítrico característico do Sauvignon Blanc. Já na boca possui ótima acidez, frutas cítricas como maracujá, tangerina completadas pela boa estrutura conferida pelo Semillon. Seu final de boca é fresco e persistente.



Cód. 19860