

## Vinho Tinto Bordeaux Château de Parenchère Cuvée Raphaël

País de Origem	França	
Região	Bordeaux	
Produtor	Château de Parenchère	
Safra	2013	
Castas	50% Merlot   50% Cabernet Sauvignon	
Temp. Serviço	17 °C	
Guarda	8- 10 anos	
Harmonização	Carnes grelhadas   Cordeiro   Queijos curados	
Análises	Álcool: 13%	PH: 3,49
	Acidez: 3,27g/l	Açúcares Totais: 0,2g/l
Barrica	12 meses em barricas de carvalho.	
Vinificação	Adega projetada para vinificação em parcelas, visando respeitar diversidades de solos e exposição solar dos vinhedos de Parenchère. As uvas são colhidas a baixas temperaturas, somente durante o período da manhã. A maceração à frio (abaixo de 10°C) é feita durante 6 a 7 dias em seguida ocorre a fermentação, a temperatura não superior a 28°C, permitindo que as substâncias de frutas sejam suavemente extraídas para formar taninos sutis e elegantes.	

**Notas de Prova** Cor rubi profunda. Muita frescura no nariz, com aromas maduros de cereja e cassis combinados com especiarias, aromas de baunilha e carvalho. Na boca, o vinho é harmonioso, exibindo ao mesmo tempo potencia estrutura e frescor. A fruta é onipresente. Taninos presentes, mas muito macios.



Cód. 19859