



Louis Latour Beaujolais Villages 2013

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 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 Cote d'Or, com um total de quase 29 hectares.

Todas as uvas dos vinhedos próprios do *Domaine Louis Latour* são vinificadas na histórica *cuvierie* 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:

Produzido com uvas de 35 vinhedos do norte de Beaujolais, onde predominam solos ricos em granito e xisto rosado, e segundo a tradicional técnica de Beaujolais, a maceração carbônica. Por esta técnica, os cachos vão inteiros para o tanque de fermentação, que é "selado" por uma camada de CO₂, impedindo a entrada do oxigênio. A fermentação é iniciada por enzimas (não leveduras!) no interior das próprias bagas. Resultado: vinho superfrutado, fresco e sedoso!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Gamay; vinhas com idade média de 30 anos; colheita manual.

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

Amadurecimento: 10-12 meses em tanques de aço inox sob temperatura controlada.

Graduação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi brilhante com matizes lilás.

Aroma: límpido e típico, lembrando frutas vermelhas maduras, notas de violeta e um típico toque de doce de banana.

Sabor: na boca tem corpo leve, taninos delicados, gostoso frescor e sabores de frutas vermelhas. Vinho fácil de beber e de gostar.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com embutidos (salame, mortadela, salsicha...), rosbife e queijos de massa mole.

Servir a 15-16°C.

