



Louis Latour Puligny-Montrachet 1er. Cru 2012

Louis Latour
Borgonha / 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:

O fato de muitos vinhedos 1er. Cru de Puligny-Montrachet possuírem o mesmo tipo de solo e a mesma exposição de seus vizinhos Grand Cru, faz com que eles mereçam atenção especial. A Maison Latour seleciona com muito critério a matéria-prima 1er. Cru que integra seu Puligny-Montrachet, escolhendo apenas as uvas de vinhedos que apresentam ótima maturidade e consistência durante anos. O vinho resultante é um delicioso e típico Puligny-Montrachet.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 35 anos; colheita manual.

Vinificação: em barricas de carvalho francês; maloláctica total.

Amadurecimento: 10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas de carvalho francês (50% novas).

Gradação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo esverdeado com reflexos dourados e brilhantes.

Aroma: deliciosos aromas de maçã verde, flor de acácia, mel e avelãs, complementados por notas de pão tostado, manteiga, baunilha e as típicas nuances minerais de Puligny-Montrachet.

Sabor: na boca tem médio-corpo, boa densidade e acidez viva. Os aromas se confirmam na boca, com sabores de fruta cítrica, avelãs e mineral. Final de boca longo, saboroso e muito puro.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Versátil, acompanha bem saladas, peixes com molhos saborosos, frutos do mar grelhados ou cozidos e com molhos ricos e queijos de massa mole.

Servir a 10-12°C.

PREMIAÇÕES:

- 2010: WS88

- 2009: WS89 / AM89

