



Louis Latour Brouilly 2017

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 início do 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 *cuvée* 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 nome e boa reputação dos vinhos de Brouilly, um dos *Crus* de Beaujolais, é um fenômeno bastante recente, mas justificável. O Brouilly é produzido a partir de uvas cultivadas nas encostas de granito rosa com a ideal exposição sul, o que garante incidência máxima aos raios solares. Como resultado, a uva Gamay atinge a perfeita maturação. Uma vez colhida manualmente, a fruta é fermentada com cachos inteiros em cubas abertas. O Brouilly de Louis Latour é um vinho delicioso, perfumado e que combina ternura com firmeza.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Gamay; colheita manual; vinhedos com cerca de 30 anos.

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

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável e de concreto por 10-12 meses.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: ~0,3 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: rubi com reflexos púrpuros.

Aroma: clássico de Brouilly, lembrando frutas vermelhas e negras maduras, como morango e amora, notas minerais, terrosas, especiarias e um toque de compota de banana.

Sabor: na boca tem médio corpo, taninos vivos e macios, o gostoso e típico frescor de Brouilly e sabores de frutas vermelhas. Vinho delicioso de beber e fácil de gostar.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com embutidos (salame, mortadela...), rosbife, aves de carne escura e queijos de massa dura.

Servir a 14-15°C.

