



Louis Latour Bourgogne Pinot Noir 2018

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:

A Borgonha e seus vinhos são conhecidos em todo o mundo. Pinot Noir é uma variedade de uva nativa da região e 'Bourgogne Pinot Noir' é a denominação regional cujos vinhos podem ser produzidos com uvas de qualquer parte da Borgonha. Este vinho exhibe as características típicas e encantadoras dos Borgonhas tintos: fruta vermelha, frescor e elegância.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir; vinhas com idade média de 25 anos; colheita manual.

Vinificação: nos típicos tonéis borgonheses de carvalho.

Amadurecimento: 10-12 meses em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Gradação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: ~0,1 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi brilhante.

Aroma: delicado e límpido, lembrando frutas vermelhas cítricas e fruta negra, como cereja, framboesa, cranberry, morango e cassis, nuances de ervas, folhas, cogumelo e terra úmida.

Sabor: na boca apresenta nuances de fruta vermelha cítrica, uma nota de alcaçuz, acidez vibrante e refrescante, taninos sedosos e saboroso final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros.

Servir a 14-15°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: Decanter 16,5/20

- 2009: Bronze no Decanter World Wine Awards 2011

