



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU DE HARTES



CARACTERÍSTICAS

DENOMINAÇÃO

Bordeaux.

COR

Tinto.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA E CLIMA

A 35 Km a sudeste de Bordeaux, em Entre-deux-Mers. Comuna de Targon. Clima oceânico. Solo argilo-calcário, com presença de "Boulbène" (terreno argilo-arenoso) nas zonas mais elevadas. Exposição : sul, encostas suaves.

CARACTERÍSTICAS DA VINHA

SUPERFÍCIE

15 hectares.

IDADE DAS CEPAS

35 anos.

ENCEPAMENTO

25% Merlot Noir,
45% Cabernet Franc,
30% Cabernet Sauvignon.

VINIFICAÇÃO

COLHEITAS

Desde o início até meados de Outubro durante uma semana. 45 a 50 hectolitros por hectare.

TÉCNICAS

Fermentação durante 15 a 18 dias em cubas de inox. Controle da temperatura.

ENVELHECIMENTO

Em cubas subterrâneas vidradas, durante 12 meses.

DEGUSTAÇÃO

A colheita proveniente destas parcelas é sempre recolhida mais tarde, devido às castas dominantes (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon).

O controle da maturidade fenólica (taninos/antocianinas) permite recolher uma uva madura e sã. A vinificação minuciosa e cuidadosa confere a este vinho tinto: profundidade, maciez e fim de boca. O nariz floral da casta Cabernet predomina na sua juventude e evolui, mais tarde, para aromas mais complexos de um Grand Vin de Bordeaux.

CONSELHOS SOBRE

A TEMPERATURA DE SERVIÇO

Cerca de 18°C.

CONJUGAÇÃO PRATOS/VINHOS

Ideal para grelhados, cozinha exótica e como acompanhamento de queijos.

TEMPO DE CONSERVAÇÃO

2 a 4 anos.