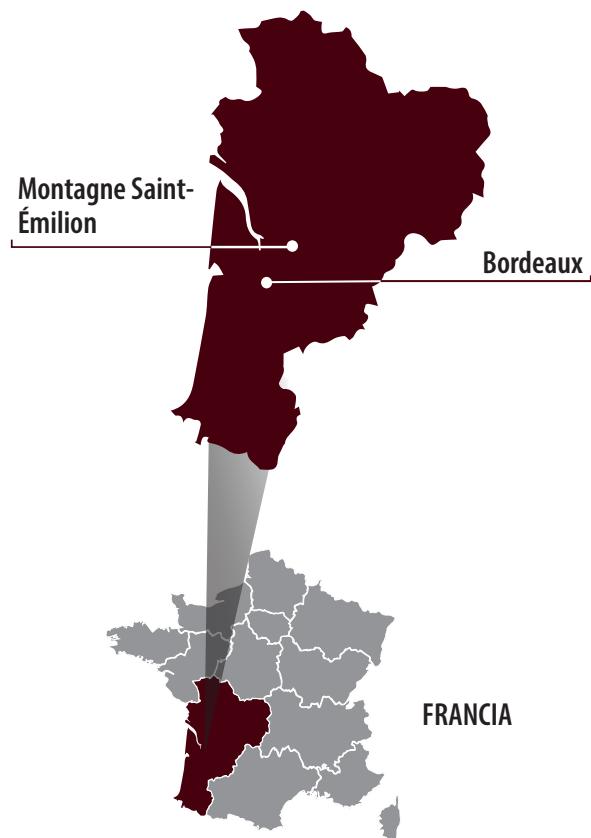




CHÂTEAU DE LA VALLÉE 2022 BIOLOGICO

Merlot & Cabernet Franc



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Este château (castillo) es ante todo una historia de hombres y mujeres, una finca familiar propiedad de la familia Guimberteau que se basa en el suelo y el amor al vino, un patrimonio que se ha transmitido de generación en generación desde la adquisición de 4 hectáreas en 1923 por Albert-Georges Guimberteau. Los vinos de la AOC Montagne Saint-Emilion son ricos y poderosos grandes vinos de guarda. Este es el corazón de la producción de este château con alrededor de 32 hectáreas cultivadas.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí notas frutales (grosella negra, mora), café tostado y especias (canela, pimienta) con gran intensidad en boca debido a su juventud. Con la crianza, ofrece aromas de sotobosque, cuero y fresas horneadas, y se vuelve mucho más aterciopelado en boca.

Maridaje exquisito con carnes rojas, entrecot a la parrilla, magret de pato, aves de corral, queso fuerte o un postre de chocolate.



Vinícola / Enólogo:

Château La Vallée
Familia Guimberteau



Cépage:

Merlot
Cabernet Franc



Vinificación:

Las uvas se Trituran ligeramente y se controlan rigurosamente, fermenta en depósitos de acero inoxidable, se macera el mosto en contacto con los hollejos y se cria en tanques o grandes barricas de roble durante varios meses alrededor de 10 meses.



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Temperatura de Consumo:

17-18°C.