

CHÂTEAU CAPITOUL «MAELMA» GRAN VINO TINTO



Origen :

Francia, Aube, Languedoc

Denominación :

Coteaux du Languedoc La Clape

Terroir :

Poudingues arcilla caliza, piedras. Altura : 30m. Selección de viejas vid y terroirs.

Cepa :

10 % Grenache,
40 % Mourvèdre,
40 % Carignan.
10 % Syrah.

Vinificación :

Vendimia manual sucesiva con selección en el momento de poner en cuba.

Vid despallada, sin estrujar todas las cepas. Vinificación de 45 días en marc en cubas de madera tronconicas, mostos termo regulados entre 28 y 30°C.

Crianza de 17 a 24 meses en barricas nuevas de 320 litros y de 6 meses a un año en botella.

Degustación :

Muy bonito color rubí. Aroma intenso de frutas y especias como pimienta, aroma delicado de la crianza en madera.

Excelente gusto, amplio, largo, poderoso y del cual se destacan notas tostadas y de frutas negras.

El consejo del vinicultor :

Acompaña muy bien al venado, guisados y quesos fuertes.

Decantar de preferencia 1 a 2 horas antes de servir.

Servir entre 16 y 18°C.

