

Château Caronne Saint Gemme Haut Médoc 2018

2019

Svinando[®]

Le uve vengono raccolte a perfetta maturazione. La potenziazione del degioco e degli idrati ammassati in una temperatura controllata. Dopo un periodo di macerazione a freddo e l'eliminazione di alcuni specifici costituenti, la fermentazione avviene a una temperatura compresa tra 27 e 29°C. La macerazione delle pelli non è necessaria, e il rapporto délestage. Dopo la fermentazione, la macerazione per 2 settimane, seguita dalla filtrazione in pigia, completa il processo. Il vino viene poi messo direttamente in botti di legno e fra 20 giorni la vinificazione è completa. Ogni anno. Dopo 12 mesi in botte il vino viene messo in tini e infine imbottigliato dopo alcuni mesi di riposo.

Sensazioni Il vino possiede un aspetto color porpora intenso e al naso rivela delicati aromi di more, mirtillo e pepe. Al palato ritroviamo una bella trama di tannini, perfettamente bilanciata dall'acidità e dall'alcol del vino.

customer.service@svinando.com · 011-19467821