


# HAUTES-CÔTES DE BEAUNE DOMAINE LABRY TINTO

Borgonha - França



As vinhas utilizadas para esta produção localizam-se numa encosta da aldeia de Baubigny, sendo "La Croix de Choux" e "Au Theurot" as duas aldeias principais. As parcelas encontram-se a uma altitude de aprox. 350m e apresentam um declive de 15% com exposição a sul.

 100% Pinot Noir

**Teor Alcoólico:** 13%

**Açúcar:** 0,62 g/l


**Acidez Total:** 66,1 meq/l


**PH:** 3,59


**Vinificação:** As uvas são vindimadas manualmente, seguindo-se a decapagem e pisa limitada. O vinho é então amadurecido em cubas abertas, como manda a tradição, com imersão das tampas e verificações de temperatura. Tempo total gasto na cuba: cerca de dez dias.

 Envelhece 12 meses em barricas (20% novas).


## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi.

 Aroma é aberto e orientado por notas florais ligeiramente mentoladas.

 Em boca mostra-se sólido e elegante. Bom final de boca com comprimento mineral.

**Harmonização:** Assados e pratos de carne servidos com molho, bem como para os seus queijos e massas.

 Temperatura de serviço entre 14°C à 16°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)