



CUVÉE PAUL & RÉMY GREEN 2020

De cor vermelha romã. No nariz, tem aromas de framboesa, ameixa vermelha e cereja, tem um leve aroma defumado. Na boca, é estruturado e bem equilibrado, uma acidez excelente, com sabores sedosos e intensos. Vinho vegano e ecológico.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: Aeração de 30 minutos

Tempo de guarda: Até 7 anos.

Harmonização: Vai acompanhar todos os tipos de carnes (vitela), massas com molho vermelho, ensopados (cordeiro, vitela).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Espanha - Calatayud (Aragão)

Produtor: Chapillon

Uvas: 25% Garnacha, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Merlot.

Teor Alcoólico: 14,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2020

Vinhedo: Agricultura sustentável. Os vinhedos estão localizados a 900 m acima do nível do mar.

Vinificação: A vinificação é feita com leveduras indígenas, com o mínimo de intervenção e este é o primeiro vinho certificado ecológico da vinícola.

Amadurecimento: O vinho amadurece por 6 meses em carvalho francês.