

Ficha Técnica :

CHÂTEAU DU MOULIN ROUGE 2016



CRU Bourgeois

Denominación de Origen Controlada:

AOC HAUT-MÉDOC

AÑADA: 2016

UVAS: 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

TERRUÑO: Colinas pedregosas a 35 km al norte de Burdeos. Cussac-Fort-Médoc se sitúa a 6 km al norte de la Denominación (AOC) Margaux y colindante con la Denominación Saint-Julien-Beychevelle, en la orilla izquierda del estuario de Gironde.

COSECHA: Realizada de forma manual entre el 02 y el 22 octubre del 2016.

CULTIVO DE LA VIT: Tradicional, poda según la técnica de doble GUYOT, preparación del terruño (extracción de la mala hierba, descompactación de la capa superficial del terruño, entierro de fertilizantes), pre-poda, poda de invierno y poda en verde.

VINIFICACIÓN: Doble selección de la uva, luego de la vendimia, realizada en la bodega. Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Las técnicas de vinificación, de extracción de los componentes vitales de la uva (taninos, aromas, colorantes naturales) y tiempos de maceración, son adaptadas a la añada y a la materia prima.

CRIANZA: 12 meses en barrica de Roble Francés.

EMBOTELLADO: Entre el 11 y el 15 de junio del 2018.

Hathor Import Export S.A.C.

www.hathor.com.pe