

CHÂTEAU DESMIRAL, AOP MARGAUX



D.O.: Burdeos (Margaux)

VARIETALES:

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%,
Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 5%

Crianza:

Suelos gravosos y arenoso-gravosos en colinas con exposición Sur/Suroeste, en la prestigiosa denominación Margaux.

Vinificación:

Vendimia manual del 27/09 al 11/10/2021, fermentación en tanques de hormigón con control térmico, selección rigurosa por madurez de bayas, extracción moderada de taninos, crianza en barricas de roble francés, embotellado el 8 de junio de 2023 y 13% de grado alcohólico.

Notas de Cata:

Color: Granate intenso con reflejos violáceos

Nariz: Frutos rojos maduros, notas florales y ligeros toques minerales

Paladar: Estructura elegante con taninos sedosos. Final fresco y armonioso que refleja el carácter excepcional de la añada

MARIDAJE:

Cordero asado, carnes a la parrilla, platos con trufa y quesos curados.
Perfecto con aves de caza y setas salvajes.