



CHÂTEAU LATOUR
1^o GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 91% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 22 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo profundo intenso, cambio en ribete hacia ladrillo.



Casis picante, confitura, tabaco y madera de cedro con gran intensidad en la nariz.



Gran ataque con enorme concentración de fruta madura, cremosidad y taninos pulidos y amplios con complejos sabores a chocolate amargo, pimienta negra, canela, vainilla y café, mineral, potente y a la vez tan elegante.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



La Bodega

La finca Château Latour ha estado en el corazón de la historia de su región y el conocimiento del pasado es invaluable para nosotros para comprender mejor hoy el origen de la fama de la Propiedad. La presencia de importantes archivos conservados a lo largo de los siglos nos permite hacer este viaje en el tiempo con suficiente precisión. Este patrimonio único nos muestra una extraordinaria estabilidad y una real continuidad en la vida de la propiedad y sus artesanos a lo largo de los siglos, lo que explica en parte la gran regularidad en la calidad de los vinos.