

CARPE DIEM MMXVIII

PAÍS FRANÇA
REGIÃO VALE DO LOIRE
SUBREGIÃO VALE DO LOIRE

BRANCO | SAFRA 2018



O Domaine de L'Ecu Carpe Diem é um Muscadet excepcional, que se destaca pelo seu amadurecimento em ânforas, conferindo uma coloração amarelo brilhante. No olfato, revela uma complexidade impressionante, com notas de frutas cítricas, erva-doce, ervas medicinais e folha de louro. Na boca, é uma verdadeira experiência sensorial, sendo muito fresco, volumoso, profundo e delicado. Originário da renomada região vinícola do Vale do Loire, este vinho reflete a tradição e a excelência da viticultura local, conhecida por produzir vinhos brancos de alta qualidade e caráter único.

VARIEDADES: 100% Melon de Bourgogne

VINIFICAÇÃO

Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas, sur lie em cubas subterrâneas, sem colagem, sem filtração e sem adição de sulfito.

AMADURECIMENTO

20 meses em ânfora

NOTAS DE PROVA

No olfato, apresenta uma paleta aromática rica e complexa, com notas de frutas cítricas, como limão e lima, além de toques de ervas medicinais, especiarias e funcho. No paladar, é extremamente suave e cremoso, com uma textura cheia e um equilíbrio perfeito entre acidez e concentração de frutas. O final é longo, com notas salinas e de algas marinhas, proporcionando uma sensação de umami.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com Lagosta, lagostins, cavaquinha, ouriço do mar, sashimi, risoto de camarão com açafraão, galinha d'angola, cogumelos chanterelles, castanha e frutos secos.

VINHO

No olfato, apresenta uma paleta aromática rica e complexa, com notas de frutas cítricas, como limão e lima, além de toques de ervas medicinais, especiarias e funcho. No paladar, é extremamente suave e cremoso, com uma textura cheia e um equilíbrio perfeito entre acidez e concentração de frutas. O final é longo, com notas salinas e de algas marinhas, proporcionando uma sensação de umami.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12-13°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Vignoble de L' Ecu

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Numa época em que triunfa a enologia moderna, temos muitas vezes a tendência de esquecer que um grande vinho se concebe sobretudo com a vinha: manejo do solo, controle da produção, gestão da copa, vindima manual e respeito pela biodiversidade. À frente do seu tempo, Le Domaine de l'Ecu é certificado como agricultor orgânico desde 1975 e certificado em Biodinâmica desde 1988 (Demeter) para a totalidade dos seus 23 hectares. Além disso, o Domaine renuncia toda a tecnologia artificial nas caves, para romper com o movimento de uniformização dos vinhos e preservar o vínculo que liga cada uma das cubas a um determinado solo e a uma determinada colheita.

CÓDIGO DO PRODUTO
XLEC0101800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

WINE 
BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)