

REMINISCENCE
FRANCE PIEMSA

REMINISCENCE II

2020

VIN DE FRANCE

REMINISCENCE II 2020

VIN DE FRANCE



A busca neste vinho está orientada para a exploração de novos perfis aromáticos e gustativos a partir da interação de vinhedos que tradicionalmente encontramos separados, e o resultado desta intersecção é uma nova dimensão sensorial.

Estilo: Exótico, elegante e equilibrado | Cítricos, melão e frutas tropicais | Tangerinas, morango e framboesa | Baunilha e caramelo | mineral | Acidez redonda, crocante e equilibrada | Delicado.

Alegria e orgulho do pai

Ce vin c'est l'exploration de nouveaux profils aromatiques et gustatifs par l'interaction de cépages que traditionnellement on ne retrouve pas ensemble, et qui du fait apporte une nouvelle dimension sensorielle.

Exotique, élégant & équilibré | Agrumes, melon & fruits tropicaux | Clémentine, fraise & framboise | Vanille & caramel | Minéral | Rond, croquant & belle acidité | Finesse.

Grande joie, fierté du père.

Origem e Composição

Blend original e inconformista | Prensado direto.

Origine et Composition

55% Merlot - 30% Malbec {Fermentação em tanques de inox}

09% Sémillon - 06% Sauvignon Gris {Fermentação y batonnage em barril durante 3 meses.}

Assemblage original et non conformiste | Pressurage direct. 55% Merlot - 35% Malbec {fermentation en cuves inox} 9% Sémillon - 6% Sauvignon Gris {fermentation et bâtonnage en barriques pendant 3 mois; chauffe M & M+}

Apelo

Vin de France

Appellation

Vin de France

Região

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. França

Région

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. France

Vinhedos

4, 19 e 80 anos | Orientação das treliças: N-S | Inclinação do terreno: Em coteau, exposição sul. Solos argilo-calcários com manchas de cascalho/arenoso na superfície.

Vignes

19 à 80 ans d'âge | Orientation d'espaliers: N.S | Inclinaison du terrain: en coteau, exposé au Sud. Sols Argilo-Calcaires avec des tâches graveleuses/sableuses en surface

Fermentação e Envelhecimento

Em tanques de inox e barris de carvalho francês

Fermentation et Élevage

En cuves en acier inoxydable et barriques de chêne français

Álcool

12,5% vol.

Alcool

12,5% vol.

Temperatura de Serviço

9°C a 12°C

Température de Dégustation

9°C á 12°C

Potencial de Guarda

5+ anos

Temps de garde

5 ans+

@PIENSAWINES
WWW.PIENSAWINES.COM
INFO@PIENSA.FR

-

FRANCE | ARGENTINA

PIENSA
FRANCE