



CHÂTEAU DE SALES 2018

VINTAGE REPORT :

Um janeiro quente e úmido iniciou o ano, com temperaturas 2,5°C acima da média dos últimos doze anos.

Enquanto fevereiro foi frio e seco, março teve chuvas intensas, chegando a 121 mm. A brotação ocorreu relativamente tarde, de 9 a 15 de abril, dependendo da variedade de uva.

Uma primavera quente e úmida estimulou o rápido crescimento das plantas e a ameaça anormal de míldio.

Em conformidade com as datas habituais no Château de Sales, a floração durou de 25 de maio a 8 de junho e o maturamento de 25 de julho a 14 de agosto.

Junho e julho foram meses quentes e úmidos, com temperatura média de 22°C e precipitação de 133 mm.

Apenas 45 mm de chuva caíram em agosto e setembro, e nenhuma entre 5 de agosto e 5 de setembro. No entanto, isso não interrompeu o processo de amadurecimento nas parcelas do Château de Sales.

A grande diferença de temperatura em setembro, com mínima e máxima médias de 10,7°C e 28,2°C, respectivamente, contribuiu para que os polifenóis atingissem a maturidade ideal.

A colheita ocorreu de 18 de setembro a 5 de outubro em excelentes condições, anunciando uma safra realmente excelente.



VARIETAL BLEND :

69 % Merlot
16 % Cabernet Franc
15 % Cabernet Sauvignon

MATURAÇÃO EM BARRIL:

18% de barris novos
82% de barris de 1 a 3 anos

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor vermelho granada profundo, o vinho apresenta um nariz refinado com notas leves e elegantes de carvalho e aromas de frutas maduras, especialmente groselha preta. Complexo no paladar, com sabores de frutas pretas, amora e especiarias, apresenta taninos sedosos, bom corpo e belo equilíbrio, terminando em um final longo e harmonioso de grande refinamento.

