

TANYNO

CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE



SAINT-ESTÈPHE



Sumário

Château Tronquoy Lalande 2018	03
Château Tronquoy Lalande 2017	04
Château Tronquoy Lalande 2016	05
Château Tronquoy Lalande 2014	06

CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE



Château Tronquoy Lalande



O terroir do Château Tronquoy-Lalande, identificado como um dos mais belos, estende-se uniformemente por 30 hectares de colinas históricas no coração da prestigiada appellation de Saint-Estèphe. A lavoura é realizada de forma meticulosa e tradicional. A aragem é realizada pelo método das “quatro vias”. Consiste em repetir as operações de colocação e retirada. A aragem afrouxa o solo, areja-o e facilita a penetração da água da chuva. Também permite eliminar naturalmente a vegetação espontânea e aumentar a concentração de vida microbiana no solo. Os vinhos do Château Tronquoy-Lalande sabem como seduzir desde seu início e ganha elegância após vários anos de envelhecimento.

Produtor: Château Tronquoy Lalande
Região: Rive Gauche - França

Grad. Alcoólica: 15%

Amadurecimento:

12 meses em barricas de carvalho francês

44% Cabernet Sauvignon; 51% Merlot; 2% Cabernet Franc



Aves



Cordeiro



Carne de caça
(cervo, veado)



Carne vermelha

Château Tronquoy Lalande



O terroir do Château Tronquoy-Lalande, identificado como um dos mais belos, estende-se uniformemente por 30 hectares de colinas históricas no coração da prestigiada appellation de Saint-Estèphe. A lavoura é realizada de forma meticulosa e tradicional. A aragem é realizada pelo método das “quatro vias”. Consiste em repetir as operações de colocação e retirada. A aragem afrouxa o solo, areja-o e facilita a penetração da água da chuva. Também permite eliminar naturalmente a vegetação espontânea e aumentar a concentração de vida microbiana no solo. Os vinhos do Château Tronquoy-Lalande sabem como seduzir desde seu início e ganha elegância após vários anos de envelhecimento.

Produtor: Château Tronquoy Lalande
Região: Rive Gauche - França

Grad. Alcoólica: 15%

Amadurecimento:
12 meses em barricas de carvalho francês

55% Merlot; 37% Cabernet Sauvignon; 6% Petit Verdot;
2% Cabernet Franc



Aves



Cordeiro



Carne de caça
(cervo, veado)



Carne vermelha

Château Tronquoy Lalande



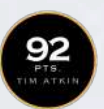
O terroir do Château Tronquoy-Lalande, identificado como um dos mais belos, estende-se uniformemente por 30 hectares de colinas históricas no coração da prestigiada appellation de Saint-Estèphe. A lavoura é realizada de forma meticulosa e tradicional. A aragem é realizada pelo método das “quatro vias”. Consiste em repetir as operações de colocação e retirada. A aragem afrouxa o solo, areja-o e facilita a penetração da água da chuva. Também permite eliminar naturalmente a vegetação espontânea e aumentar a concentração de vida microbiana no solo. Os vinhos do Château Tronquoy-Lalande sabem como seduzir desde seu início e ganha elegância após vários anos de envelhecimento.

Produtor: Château Tronquoy Lalande
Região: Rive Gauche - França

Grad. Alcoólica: 14%

Amadurecimento:
12 meses em barricas de carvalho francês

58% Merlot; 34% Cabernet Sauvignon; 6% Petit Verdot;
2% Cabernet Franc



Aves



Cordeiro



Carne de caça
(cervo, veado)



Carne vermelha

Château Tronquoy Lalande



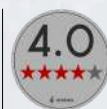
O terroir do Château Tronquoy-Lalande, identificado como um dos mais belos, estende-se uniformemente por 30 hectares de colinas históricas no coração da prestigiada appellation de Saint-Estèphe. A lavoura é realizada de forma meticulosa e tradicional. A aragem é realizada pelo método das “quatro vias”. Consiste em repetir as operações de colocação e retirada. A aragem afrouxa o solo, areja-o e facilita a penetração da água da chuva. Também permite eliminar naturalmente a vegetação espontânea e aumentar a concentração de vida microbiana no solo. Os vinhos do Château Tronquoy-Lalande sabem como seduzir desde seu início e ganha elegância após vários anos de envelhecimento.

Produtor: Château Tronquoy Lalande
Região: Rive Gauche - França

Grad. Alcoólica: 14.5%

Amadurecimento:
12 meses em barricas de carvalho francês

56% Merlot; 37% Cabernet Sauvignon; 6% Petit Verdot;
1% Cabernet Franc



Aves



Cordeiro





Carne de caça
(cervo, veado)



Carne vermelha

TANYNO

CONTATOS:

 +55 (47) 3091-3039
 www.tanyno.com.br

