

PREMIUM

DOMAINE FERRER-RIBIÈRE CUVÉE F IGP CÔTES CATALANES BLANC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Domaine Ferrer-Ribière - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

0,4 g/l

ACIDEZ

3,6 g/l

PH

3,52

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é fresco, rico e frutado. Perfeito como aperitivo.

TERROIR

Solos de argila e cascalho de rochas de quartzo na região de Les Aspres, no Roussillon. Os vinhedos estão localizados entre 100 e 150 metros de altitude, com exposição sudeste. Cultivo orgânico.

SAFRA 2017

UVAS

40% Macabeo, 35% Grenache Blanc e 25% Muscat d'Alexandrie

ELABORAÇÃO

Após a colheita manual e o desengace, as uvas são prensadas. A fermentação começa sob controle de temperatura e dura duas semanas em tanques de poliéster, terminando em tanques de cimento. Ocorre uma maturação muito curta em tanques de cimento antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Com peixes e frutos do mar, além de queijos e aperitivos. Servir entre 8 e 12 °C.

CARACTERÍSTICAS

L Corpo Leve.

🔪 Guardar ou Beber.

— Sem madeira.