

PREMIUM

DOMAINE FERRER-RIBIÈRE MÉMOIRE DES TEMPS AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Domaine Ferrer-Ribière - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

14,31%

DEGUSTAÇÃO

Um vinho intenso, com aromas de ameixas e notas de especiarias. No paladar é potente, aveludado, com taninos elegantes.

TERROIR

Rendimento: 28 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são totalmente desengaçadas e passam pela maceração tradicional durante 40 a 55 dias, com temperatura controlada a 25 °C. Remontagem feita dia sim, dia não, em alternância com o rebaixamento do chapéu. A maturação é feita em barricas de carvalho de 400 litros durante um ano.

SAFRA 2012


UVAS

70% Syrah, 15% Grenache
Noir, 15% Carignan

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de
madeira.

HARMONIZAÇÃO

É o complemento para preparações sofisticadas de carnes. Recomenda-se decantar antes de servir.