

PREMIUM

DOMAINE FERRER-RIBIÈRE CANA AOC CÔTES DU ROUSSILLON

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Domaine Ferrer-Ribière - Biodinâmico

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

DEGUSTAÇÃO

Apresenta aromas de frutas vermelhas e negras bem maduras, com notas de torrefação. Os taninos são potentes, mas bem integrados. Bastante saboroso e longo na boca.

TERROIR

A Mourvèdre é proveniente de vinhedos com solos que combinam cascalho com argila no subsolo, altitude de 120 metros e exposição sul. A Grenache Noir é proveniente de vinhedos com solos argilo-calcários, altitude de 120 metros e exposição sul. A Syrah é proveniente de vinhedos com solos de xisto e altitude de 250 metros.

ELABORAÇÃO

A seleção de uvas é feita parcela por parcela, com escolha de acordo com o estágio de madurez. Todas as uvas são desengaçadas. A vinificação é feita com controle de temperatura. A Syrah tem maceração tradicional de 40 dias, com remontagens e rebaixamentos do chapéu regulares. A Mourvèdre e a Grenache Noir têm maceração tradicional de 30 dias com remontagens e rebaixamentos do chapéu regulares. O vinho passa 12 meses em barricas de carvalho de 400 litros. A fermentação malolática ocorre nas barricas.

HARMONIZAÇÃO

Um par perfeito para carnes vermelhas grelhadas ou para ser apreciado sem nada, no momento certo.


SAFRA 2012


UVAS

45% Mourvèdre, 45% Syrah e 10% Grenache Noir

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.