

PREMIUM

DOMAINE BERTHOUMIEU CONSTANCE AOP MADIRAN

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

<0,80 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,57

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e negras, com um toque de caramelo. No paladar, é um vinho concentrado e potente, mas de taninos macios, com final agradável e longo.

TERROIR

Solos arenosos e calcários. O microclima é quente, com influência oceânica significativa.

SAFRA 2015

ELABORAÇÃO

Colheita manual e mecânica no início de outubro. Pré-fermentação e maceração a frio para potencializar os aromas e extrair os melhores taninos. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (25 °C) e maceração durante cerca de três semanas. As uvas são vinificadas separadamente, com controle suave de extração. A fermentação malolática é feita em tanques, seguida de envelhecimento de 18 meses em tanques de inox e em barricas usadas (de 2 a 4 anos). O blend das diferentes origens é feito logo antes do envelhecimento. Engarrafamento após 18 meses da colheita.

UVAS

65% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Pinenc


HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, cogumelos, cordeiro e carnes de caça, além de pratos da cozinha francesa como confit de canard, cassoulet e beef bourguignon. Servir a 15°C.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

QUANDO BEBER

Beber já ou em até 4 anos.