

# PREMIUM

## ANDRÉ PERRET SAINT-JOSEPH LES GRISIÈRES

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Norte)

### PRODUTOR

André Perret

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura profunda. Aroma marcante de cerejas negras e ameixas. Na boca, taninos presentes, mas suavizados, com grande concentração de frutas negras. Um vinho carnudo e denso.

### TERROIR

Vinhedos manejados em terraços orientados ao sul-sudeste, com solos arenosos e graníticos. A idade média das vinhas é de 40 anos, rendimento 35 hl/ha. Os vinhedos são cuidados de forma tradicional, manual, sem tratamentos pré-definidos.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, transportadas e 100% desengaçadas. Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada de 15 dias a 3 semanas. Maturação em barricas durante 18 meses em cave com temperatura controlada.

**SAFRA** 2012

### UVAS

100% Syrah

### HARMONIZAÇÃO

Perfeito acompanhamento para carnes de caça ou guisados suculentos em geral.

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de

madeira.

### QUANDO BEBER

Este vinho será melhor entre 5 e 10 anos de idade, com boa guarda.