

# PREMIUM

## DOMAINE BERTHOUMIEU MADIRAN CUVÉE CHARLES DE BATZ

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Sudoeste

### PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

<0,8 g/l

### ACIDEZ

6,2 g/l

### PH

3,31

### DEGUSTAÇÃO

Aromas ricos de especiarias, frutas vermelhas e negras. No paladar, é potente e macio, com taninos concentrados e elegantes.

### TERROIR

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

**SAFRA** 2015

### UVAS


90% Tannat e 10% Cabernet Sauvignon

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

### 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 e tanques de inox de 50 e 80 hl. Pigeage manual. As uvas são vinificadas separadamente, com controle suave de extração. A fermentação malolática é feita em tanques, seguida de envelhecimento de 18 meses em barricas (50% novas e 50% de um ano de uso). O blend das diferentes origens é feito logo antes do envelhecimento. Engarrafamento após 24 meses da colheita.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas e de caça, pratos da cozinha francesa, como confit de canard, beef bourguignon e coq au vin, além de queijos de sabor potente. Sirva a 16 °C.

### QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 10 anos.