

PREMIUM

DOMAINE BERTHOUMIEU MADIRAN CUVÉE CHARLES DE BATZ 375 ML

Tinto



SAFRA 2009

UVAS

90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

TEOR ALCOÓLICO

14%

DEGUSTAÇÃO

Bela cor vermelho muito escuro, quase negro. Aromas ricos de especiarias, frutas vermelhas e ameixas. Este vinho é potente e macio até o final, com taninos concentrados e elegantes.

TERROIR

Vinhas de 50 a 100 anos de idade, com solos argilo-limo-seixosos. Rendimento dos vinhedos 40 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, desengaçadas, prensadas e transferidas para cubas. A fermentação e a maceração duram 30 dias em tanques, com remontagens diárias do mosto sobre os sólidos. A fermentação malolática ocorre após separação do líquido e dos sólidos. A maturação é feita por 12 meses em barricas, sendo 50% novas e 50% de um ano de uso. O engarrafamento é feito 22 meses após a colheita.

HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas e de caça, além de queijos de sabor potente.

QUANDO BEBER

Beber entre 4 e 15 anos