

# PREMIUM

## MARC SORREL CROZES-HERMITAGE

Tinto



**SAFRA** 2011

### UVAS

100% Syrah

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Norte)

### PRODUTOR

Domaine Marc Sorrel

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### AÇÚCAR

1,2 g/l

### ACIDEZ

3,71 g/l

### PH

3,47

### DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor grená intenso. Aromas de frutas vermelhas, com notas de especiarias. Na boca, é elegante, com agradável frescor. Um vinho bastante gastronômico.

### TERROIR

Vinhedos plantados em 1990 na encosta argilo-calcárea do município de Larnage, com características de hidratação prolongada das plantas durante a seca. Rendimento 40 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

As uvas passam por maceração pré-fermentação em tanques e tonéis durante algumas horas, em temperaturas de 33-34 °C. Em seguida são desengaçadas e fermentadas. Maturado em barricas de carvalho, depois passa por ligeira colagem, não é filtrado.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas em geral, fígado e miúdos de vitelo.