

Domaine Berthoumieu Constance AOP Madiran 2020

Tinto



PAÍS

França

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,80 g/l

ACIDEZ

5,53 g/l

PH

3,41

DEGUSTAÇÃO

Este vinho faz referência à dama do coração de d'Artagnan, que assim como ela tem muito caráter. Com aromas de frutas negras e notas de especiarias, é um vinho generoso e persistente na boca, com taninos macios e agradáveis. Esta cuvée é uma interpretação moderna do Madiran, concebida para ser um prazer imediato.

TERROIR

Vinhas com idade entre 20 e 50 anos, com solos argilo-calcários. O microclima é quente, com influência oceânica significativa.

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.

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.

QUANDO BEBER

Beber já ou em até 4 anos.

UVAS

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

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada