

PREMIUM WINES

Domaine Ferrer-Ribière Empreinte du Temps Sans Interdit Sec IGP Côtes Catalanes

Branco



UVAS

100% Maccabeo

CARACTERÍSTICAS

✪ Encorpado

🍷 Guardar pelo

menos 3 anos

● Boa presença de
madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Languedoc-Roussillon

PRODUTOR

Domaine Ferrer-Ribière

TEOR ALCOÓLICO

16,1%

DEGUSTAÇÃO

Cor âmbar. Aromas oxidativos potentes, com presença de frutas cítricas confitadas e plantas de garrigue. Paladar fino e elegante, com bastante frescor, mas sem excesso. Permanência na boca incrível.

TERROIR

Solos argilo-xistosos e pedregosos na região de Les Aspres, no Roussillon, a uma altitude de 120 metros e exposição sudeste. Rendimento: 25 hl/ha.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, em pequenas caixas, com uvas sobre-maduras e com alguma passificação (passerillée) feita ao pé das videiras, para se obter maior concentração. Vinificação tradicional em branco, com as uvas desengaçadas. Fermentação longa, à temperatura ambiente, durante várias semanas. Sistema de solera, iniciado em 2001, com tanques não herméticos, fechados e expostos ao ar livre, que permitem a oxidação. Engarrafado em lotes após alguns anos. Este vinho nasceu da vontade de preservar as antigas tradições; este tipo de vinho existe no Roussillon desde sempre (sem passificação) e deu origem aos rancios secs.

HARMONIZAÇÃO

Servir refrescado com tapas e com pratos que tenham especiarias das mais diversas cozinhas do mundo. Ótimo com charcutaria, soberbo com queijos e ideal para usar no preparo de pratos em molhos e reduções.