

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	FERRATON HERMITAGE LES MIAUX 2017
Vinícola	Ferraton Père & Fils
Safra	2017
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Hermitage
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês (10% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts Wine Spectator 94 pts Jeb Dunnuck 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Vinous 92 pts Wine Advocate 16,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nome da **Appellation d'Origine Contrôlée** **Hermitage** tem relação com o eremita Gaspard de Stérimberg, que em 1224 escolheu viver recolhido nas montanhas da região e dedicar-se a viticultura. A atividade no local demonstrou-se tão próspera, que gradualmente outras famílias se juntaram ao solitário homem, construindo o que hoje mostra-se como uma das denominações mais admiradas da França. É na margem esquerda do Ródano, em Tain-l'Hermitage, que a vinícola **Ferraton Père et Fils** cultiva videiras de **Syrah** que deram origem a este vinho. Uma parcela provém do vinhedo **Les Dionnières**, enquanto outro montante é fruto do **Le Méal**, ambos de solo argiloso-calcário e repletos de seixos de origem aluvial. **Les Miaux** é um excelente exemplo do que o cultivo biodinâmico da propriedade é capaz de fornecer. Fermentado em cubas de concreto por cerca de 4 semanas, maturou de 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês, das quais 10% eram novas. O resultado é um vinho potente, de cor intensa, taninos aveludados e marcado pela fruta madura.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi intenso

Análise olfativa

Intensidade

baixa  alta

Evolução

primário  terciário

Descrição

O bouquet aromático é encantador; revela perfumadas frutas negras maduras, violeta, especiarias picantes (pimenta-branca, pimenta-preta)

Análise gustativa

Intensidade

baixa  alta

Doçura

seco  doce

Acidez

baixa  alta

Tanino

baixa  alta

Corpo

leve  encorpado

Persistência

curta  longa

CULINÁRIA

Descrição

elegante e estruturado, apresenta taninos macios e aveludados, alinhados com uma acidez viva; a fruta madura é o destaque, muito saborosa; a persistência é longa e altamente gastronômica

Carnes

 peixe	 crustáceo	 ave	 suíno
 cordeiro	 gado	 caça	 curada

Queijos

 frescos	 moles	 médios	 duros
---	---	--	---

da Terra

 hortaliças	 legumes	 cereais	 cogumelos
--	---	---	---

Amidos

 massas	 risotos	 polenta	 tubérculos
--	---	---	--

Temperos

 pimentas	 ervas	 especiarias	 aromáticos
--	---	---	--

Doces

 oleaginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate
---	--	--	---

Descrição

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, pernil de cordeiro à francesa, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, charcuterie clássica