

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

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA