

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

94 pts Wine Spectator | 94 pts Jeb Dunnuck | 93 pts Wine

TAÇA

Premiações Enthusiast | 93 pts Vinous | 92 pts Wine Advocate | 16,5 pts

Jancis Robinson

VEDANTE





Bordeaux

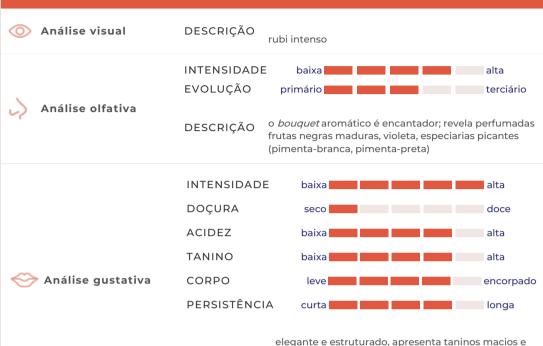
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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.

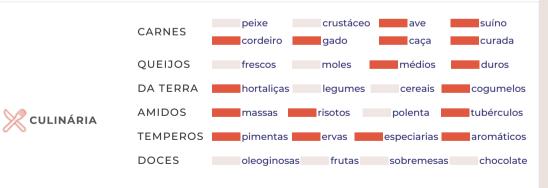
É na margem esquerda do Ródano, em Tain-l'Hermitage, que a vinícola **Ferraton Père et Fils** cultiva videiras de **Syrah** que deram origem a este vinho. Uma parcela provém do vinhedo **Les Dionnières**, enquanto outro montante é fruto do **Le Méal**, ambos de solo argiloso-calcário e repletos de seixos 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



DESCRIÇÃO



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

aveludados, alinhados com uma acidez viva; a fruta madura é o destaque, muito saborosa; a persistência

é longa e altamente gastronômica