

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferraton Cotes Du Rhone 2021
Vinícola	Ferraton Père & Fils
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah e Cinsault
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ferraton é uma renomada família do Rhône, que começou a elaborar vinhos em 1946. Atualmente, a propriedade é comandada por Michel Chapoutier e pelo enólogo Damien Brisset (amigos da família), que converteram as vinhas para um cultivo biológico e biodinâmico, agregando uma perspectiva voltada a expressão do *terroir*.

Seu carro-chefe, o Samorens, chega a safra 2021 como um blend 85% Grenache, 10% Syrah e 5% Cinsault, totalmente vinificado em tanques de aço inox, com controle de temperatura. As uvas são provenientes de parcelas localizadas na margem esquerda do Rhône, em solos aluviais e pedregosos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas cativantes de frutas vermelhas e negras de perfil mais maduro, com destaque para cereja, amora e framboesa, envoltas por toques de pimenta-preta, violeta, alecrim e tomilho.

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

na boca, encanta pelo acabamento elegante e pela fluidez, num conjunto de bom corpo, taninos polidos, acidez suculenta e persistência marcante

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA