

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferraton Hermitage 2021
Vinícola	Ferraton Père & Fils
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Hermitage
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 a 14 meses em barricas de carvalho (10% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ferraton é uma renomada família do Vale do Rhône. Eles começaram a elaborar vinhos em 1946, e desde então, a vinícola atravessou gerações.

Samuel, o herdeiro da atual geração, sofreu um grave acidente, que o impossibilitou de administrar o negócio. Desta forma, Michel Chapoutier, amigo próximo da família, é quem administra a propriedade desde 1998, com a ajuda do enólogo Damien Brisset.

Desde então, eles estão realizando um belíssimo trabalho na empresa, utilizando uma abordagem biodinâmica para agregar ao vinhos uma perspectiva voltada a expressão do *terroir*.

O Hermitage Les Miaux é elaborado 100% com Syrah. Nesta safra 2021, a vinificação ocorreu em cubas de cimento, enquanto a maturação foi feita por um período de no mínimo 12 meses em barricas de carvalho, das quais 10% eram novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA