







AURE I.G.P 2022

Uva: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 10 - 12°C

Vinícola: Maison Ventenac

Enólogo: Olivier Ramé

Origem: Cabardès, França



Notas de Prova: Possui aroma de frutas vermelhas maduras, especialmente morango e framboesa. No paladar é frutado, redondo e vivo. Apresenta um final persistente.



Técnica de Vinificação: Fermentação em tanques de aço inox. Sem fermentação malolática e clarificação à frio. Período de maturação em contato com borras por 2 meses.



Harmonize com: Peixes como salmão, atum, dentre outros, frutos do mar, aperitivos e saladas ricas.