



LIBERWINE



CHÂTEAU FERRIÈRE 2019 - GRAND CRU CLASSÉ

2019

Uva: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot

Amadurecimento: Envelhecimento de 18 meses, sendo: 40% em barris novos, 40% em barris de um vinho e 20% em ânforas e tanques ovais.

Gradação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Château Ferrière

Enólogo: Claire Villars Lurton

Origem: Margaux - Bordeaux, França



Notas de Prova: Château Ferrière 2019 acaricia o paladar, apresentando uma dimensão aromática explosiva em frutas, taninos fundidos e um comprimento de boca excelente.



Técnica de Vinificação: Vinificação parcelar. Fermentação alcoólica com leveduras naturais. Remontagem de meio volume por dia para uma extração suave. 3 semanas de maceração. Vinificação a temperaturas inferiores a 25 graus. Envelhecimento de 18 meses, sendo: 40% em barris novos, 40% em barris de um vinho e 20% em ânforas e tanques ovais.



Harmonize com: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.