



EVE

I.G.P 2023

Uva: 100% Syrah

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 13,2%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Maison Ventenac

Enólogo: Olivier Ramé

Origem: Cabardès, França



Notas de Prova: Seu diferencial está em apresentar aromas intensos de violeta. Notas apimentadas e frescor devido ao clima local. Um vinho preciso e focado.



Técnica de Vinificação: Maceração pré-fermentativa à frio por 5 dias e fermentação em tanques inox com leveduras indígenas. Vinificação sem adição de sulfitos e passa por fermentação malolática. Envelhecimento em borras finas com micro-oxigenação por 3 meses.



Harmonize com: Um corte especial de carne vermelha, pratos ricos do Mediterrâneo, rosbife e queijos curados.