



GEORGES MINGRET PAYS D'OC SYRAH 202?



REGIÃO:

Côtes-du-Rhône e Languedoc-Roussillon. França

UVA:

Syrah

CLIMA:

No clima mediterrânico, há pouca diferença de temperatura entre os meses mais frios e os mais quentes.

VINIFICAÇÃO:

Vindima, seleção de cachos. Fermentação em cubas de inox. Estabilização, Filtragem e engarrafamento.

SELEÇÃO:

Georges Mingret.

A escolha é feita todos os anos depois de provar vinhos provenientes de localidades que Mingret previamente elencou, tendo como base o trabalho de respeitados enólogos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

No visual apresenta cor rubi intensa. No nariz destaca aromas de frutas vermelhas, alcaçuz e violeta. Na boca possui notas picantes e frutadas. Um vinho rico, poderoso, com taninos aveludados. Equilibrado, persistente e com final de boca muito agradável.

HARMONIZAÇÃO:

Combina com aperitivos de charcutaria e embutidos, massas com molho vermelho intenso, carnes vermelhas e o típico churrasco brasileiro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

14 a 16°C.

ESTIMATIVA DE GUARDA:

4 anos

