

<http://www.estacaodovinho.com.br>



PERRIN RESERVE 2006

Nota do Produtor - Ficha técnica

País : França

Região: França - Rhône

Produtor: Domaine Perrin

Álcool: 13 %

Temperatura de Serviço: 16°C à 18°C

Pontuação Robert Parker - RP: 88

Notas de Degustação:

Vermelho intenso, quase opaco. Notas de caramelo e especiarias mesclados a frutas vermelhas. Intenso e frutado, adornado por notas de especiarias, taninos finos e longo final arredondado.

Descrição Adicional:

Fermentação com controle de temperatura em tanques de aço inox de 150 hectolitros. 25% do vinho descansa por 12 meses em barris de carvalho

Harmonização:

Carnes grelhadas ou assadas, massas com molhos de média intensidade e queijos de média maturação.

<http://en.petitchef.com>

Comprei este vinho quando fui a Campinas no mês passado, um preço amigo de 60 e poucos Reais. Não tive nenhuma expectativa sobre ele, mas quando decidi beber surgiu uma pequena surpresa. O vinho é muito aveludado, delicado e saboroso. Algum aroma de caramelo e taninos na proporção ideal para um vinho de meio corpo.

Ele é produzido na região do Cotês Du Rhône, com 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. As uvas são compradas de produtores independentes. O vinho envelhece por 12 meses em barricas de carvalho.

Perrin & Fils é propriedade da Beaucastel, um produtor da Borgonha do século XVI.

Uma boa opção de compra para o dia a dia.

Degustação na Vino! Champagnat. Manhã de 23 de janeiro de 2010.