



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

1 Item

[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)**Attila Gere Cabernet Franc Selection 2006 (750ml)**Produtor: Gere Attila | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

 Faça uma avaliação [clcando aqui](#)
Por R\$ 265,70

em 3X de R\$ 88,57 sem juros

Produtor: Gere Attila**Classificação:** Tinto**Uva:** Cabernet Franc**País:** Hungria**Safra:** 2006**Harmonização:** Não especificado

Conheça melhor este produto

[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

Indique um amigo

Compartilhe:

**Mais Detalhes****Características Técnicas:**

Corpo: Robusto

Tânicos: Tânico

Acidez: Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Villány - Extremo sudoeste da Hungria - Vinhedos com 45 anos de idade, em densidade de 3.300 plantas/ha.**Composição de Castas:** 100% Cabernet Franc**Amadurecimento:** 16 meses em barricas novas de carvalho húngaro (80%) e francês (20%) para 80% do vinho. O restante em barricas de 2º uso.**Estimativa de Guarda:** 10 anos**Temperatura de Serviço:** 16-18°C**Características Climáticas:** Clima continental, com mesoclima submediterrâneo. É notavelmente a região mais quente e ensolarada do país, sendo que esse efeito é reforçado pelas grandes massas de ar quente que sopram do mediterrâneo. As primaveras e os invernos são amenos, com moderado índice de chuvas.**Características do Solo:** Os solos são predominantemente de loess e argila avermelhada, com algumas exposições de rochas dolomíticas do período Triássico e calcárias do Jurássico.**Elaboração:** Colheita manual das uvas em meados de Outubro, com seleção de cachos e baixos rendimentos de 23 hl/ha. Após o desengace, a fermentação ocorre em tanques de inox com temperatura controlada por 10 dias e mais uma semana de maceração pós-fermentativa. O vinho é então trasfegado para as barricas, onde ocorre a malolática espontânea e o amadurecimento.**Características Organolépticas:** Rubi de média intensidade com halo granada. As bagas vermelhas e negras dissolvem-se em intrigantes notas especiadas, tostadas e de chão de bosque. Clássico, muito harmônico e persistente.**Fechamento com Tapa de Rosca:** Não**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL**Diretrizes Enogastronômicas:** Pombo braseado; Faisão estufado com trufas negras; Terrina de pato com cogumelos; Perfeito com queijos holandeses curados.**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.**Classificação Legal:** Villány Districtus Hungaricus Controlatus*Prova da safra 2006. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*