

Busca rápida:



[Sobre a Vinhos Everest](#)

Busca por categoria:

Pais
Região
Apelação
Vinicola
Tipo
Uva

Email:

Senha:

Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

 [Twitter](#)

 [Facebook](#)



Dicas Vinhos Everest

Newsletter:

e-mail:

nome:



Em avaliação
07/05/15

Principal
Produtos
Acessórios
Fale conosco
Cadastre-se



Château la Liquière

Vinho Les Amandiers Faugères AOC 2011

SOLICITE UM ORÇAMENTO

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Características:

<i>Pais:</i>	França
<i>Região:</i>	Faugères
<i>Produtor:</i>	Família Vidal-Dumoulin
<i>Tipo:</i>	Tinto
<i>Safra:</i>	2011
<i>Composição:</i>	30% Carignan, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Mouvédre
<i>Org./Biodn.:</i>	100% Ecocert
<i>Colheita:</i>	Manual
<i>Vinificação:</i>	Seleção manual das uvas. A vinificação de cada uva é particular, Carignan é vinificado por maceração carbônica: as uvas são colocadas no tanque e deixadas intactas durante toda a fermentação (20 dias). A Grenache, Mouvédre e Syrah são desengaçadas e feito as remontagens.
<i>Fermentação:</i>	Com controle de temperatura
<i>Maturação:</i>	Em cubas por no mínimo 8 meses.
<i>Volume:</i>	750mL
<i>Grad. Alcoólica:</i>	14%
<i>Temp. de Serviço:</i>	16° a 17°C
<i>Sug. de Guarda:</i>	Pode perdurar até 5 anos
<i>Combinações:</i>	Combina perfeitamente com cozinha mediterrânea, legumes recheados, pimentas marinadas, grelhadas...

Notas: Um vinho que expressa prazer e ternura. Em boca apresenta notas de amêndoa, pelas vinhas jovens, aromas de frutas vermelhas como groselha preta e morango.

A Vinicola: Joao Vidal, o avô, marcou a história dessa família sendo precursor na produção de vinhos, que era utilizado como troca de produtos. Ao final dos anos 60, convencidos pela riqueza e o futuro de seu terroir, Claudie e Bernard, guiados por sua paixão se envolveram num trabalho árduo e elaboraram suas primeiras garrafas de vinhos e conscientes da qualidade deram continuidade ao trabalho de João, porém com visão mais comercial. E assim a história se propaga, cada um da família, com sua sensibilidade, preocupação com os detalhes e buscando sempre a perfeição, tenta ir mais longe, com o desejo de criar vinhos que ofereçam ainda mais prazer.

Safrá 2010. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 23/04/2015.