

<https://www.decanter.com.br/vinicola-hermann-matiz-plural-2013-750ml>



## HERMANN MATIZ PLURAL 2013

**Produtor:** Vinícola Hermann

**Classificação:** Tinto

**Uva:** 40% Aragonês, 26,5% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 11,5% Touriga Nacional, 5% Cabernet Franc.

**País:** Brasil

**Características Organolépticas:** Concentrada coloração rubi com halo violáceo. O olfato conjuga fruta vermelha e negra, couro e impressões terrosas. Ataque em sedoso, taninos firmes, fresco, com média persistência.

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

**Acidez:**

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses)

**Região:** Serra do Sudeste

**Composição de Castas:** 40% Aragonês, 26,5% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 11,5% Touriga Nacional, 5% Cabernet Franc.

**Amadurecimento:** 15 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

**Estimativa de Guarda:** 10 ANOS

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Região classificada como de clima temperado, com verões moderados e invernos com grande ocorrência de geadas. Temperatura média anual 16°C.

**Características do Solo:** Solo com freqüentes aflorações rochosas e relevo caracterizado pela formação de inúmeros cerros. Solo classificado como argiloso vermelho-amarelo distrófico típico.

**Elaboração:** Vindima seletiva nos vinhedos, uvas colhidas manualmente, com alto nível de maturação. Desengace total, vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Castas elaboradas separadamente, os períodos de maceração com as cascas variam de 8-14 dias conforme as características e necessidades de cada variedade. Condução de fermentação malolática e amadurecimento em barricas de carvalho francês. Elaboração do corte e engarrafamento.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Diretrizes Enogastronômicas:** Costeletas de javali marinadas com zimbro, assadas na brasa; Risotto com ossobuco e cogumelos shimeji; Excelente com queijos duros (Grana, Pecorino, Laguiole).

**Premiações mais Relevantes:**

*Safra 2014. Jantar em 16/10/2020. Euro Bistrô.*