

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château La Borie Côtes du Rhône Villages 2019
<b>Vinícola</b>	Château La Borie
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Rhône
<b>SubRegião</b>	Côtes du Rhône Villages
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Grenache e Mourvèdre
<b>Teor Alcoólico</b>	13,8
<b>Maturação</b>	8 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2032
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards   ★★☆☆ Le Guide Hachette des Vins

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Rhône é a segunda maior região vitícola da França. O longo vale esculpido pelo rio homônimo tem tradição milenar no cultivo de videiras e é berço de locais prestigiosos como Chateauneuf-du-Pape e Hermitage. Mas a denominação Côtes du Rhône Villages, que abrange 22 comunas, também pode originar vinhos espetaculares e os do Château La Borie são a prova disso. Utilizando seu vinhedos orgânicos e sem apostar em barricas de carvalho ou outras correções em adega, a vinícola conseguiu, com maestria, angariar para este GSM 95 pontos no Decanter World Wine Awards e excelentes avaliações no Vivino, onde sua nota atual é 4,2.

A propriedade de 115 hectares localiza-se no extremo sul do departamento de Drôme, no Rhône meridional, uma zona fortemente influenciada pelo Mistral, que por sua vez, assegura o clima quente e seco que nestas terras faz. O vinho em questão é oriundo de uma parcela com solos pedregosos, similares aos encontrados em Chateauneuf. Além disso, o *blend* também é o clássico da região, mas aqui com o diferencial de uma parcela maior da Syrah: 55%, frente aos 40% de Grenache e 5% de Mourvèdre.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

aromas cativantes de morangos, amoras e cerejas desidratadas, escoltadas por notas de chocolate, carne curada e ervas provençais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

volumoso, com taninos bem aparados e uma acidez suculenta, que garante equilíbrio e longevidade ao conjunto; final amplo, com notas frutadas acompanhadas por especiarias picantes

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica