

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Lauriga Rivesaltes Ambré Hors d'Âge (375 mL)
<b>Vinícola</b>	Château Lauriga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Languedoc-Roussillon
<b>SubRegião</b>	Rivesaltes
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	Grenache Blanc, Macabeu, Muscat
<b>Teor Alcoólico</b>	18%
<b>Maturação</b>	envelhecimento oxidativo por 5 anos em barricas de 225 L
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Decanter Magazine

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rivesaltes é uma AOP de Languedoc-Roussillon para *Vin Doux Naturel* (VDN). Eles são produzidos pela técnica de *mutage*, que consiste na interrupção da fermentação do vinho pela adição de aguardente vinica, quando ainda há um alto grau de doçura natural.

Os Rivesaltes são predominantemente elaborados com Grenache, e podem ser de estilo redutivo ou oxidativo. O Rivesaltes Grenat é feito somente com Grenache Noir, e assim como o Rosé, é de estilo redutivo. Tuillé, elaborado com no mínimo 50% de Grenache Noir, e Ambré (VDN branco) são de estilo oxidativo.

Ainda, no topo da pirâmide da AOP, existem outras 2 categorias, também de envelhecimento oxidativo: Rancio, cuja maturação é bastante prolongada, e o Hors d'Âge, quando um exemplar Tuillé ou Ambré passa por envelhecimento de, no mínimo, 5 anos.

Então chegamos ao vinho em questão, o Rivesaltes Ambré Hors d'Âge do Château Lauriga, propriedade comandada por Jean Claude Mas nos arredores de Perpignan.

Neste exemplar, são 65% de Grenache Blanc, 30% Macabeu e 5% de Muscat à Petits Grain. As uvas foram colhidas manualmente, de vinhas entre 15 e 25 anos, cultivadas sobre solos calcários muito pedregosos.

A vinificação iniciou pela prensagem direta das uvas, e a fortificação ocorreu até os 18%. Foram

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

âmbar, límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de pêssego e pera em calda, laranja e damasco cristalizado, além de castanhas, flor de laranjeira, mel e especiarias doces

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, mostra peso, sabores profundos e uma acidez enérgica, que promove muito equilíbrio ao conjunto; chama a atenção pela longa persistência de sabores, trazendo destaque para frutas cítricas, nozes e especiarias

### 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

#### DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral



### CULINÁRIA

misturadas 3 colheitas, sendo a safra mais recente, com 5 anos de envelhecimento oxidativo em barricas de carvalho de 225 L.