VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Virgile Costières de Nîmes 2021
Vinícola	Château Virgile
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Costière de Nîmes
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Grenache e Mourvèdre
Teor Alcoólico	14%
Maturação	1 ano em cubas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Costières de Nîmes é a última AOC do Rhône Meridional, sendo uma espécie de ponto fora da curva. É a região mais fresca, onde, diferentemente do que as tendências apontam, são elaborados vinhos dominados por Syrah ao invés de Grenache.

O solo é de argila vermelha e conta com muitos seixos, descritos até mesmo como semelhantes aos de Chateauneuf-du-Pape. Aliás, esse é um dos fatores pelos quais Costières de Nîmes é parte integrante do Rhône e não de Languedoc.

O fato de as videiras estarem próximas ao Mar Mediterrâneo, onde são cultivadas com exposição sul, também é determinante para a tipicidade dos vinhos, tendo em vista que a região é mais suscetível ao Mistral e aos ventos marítimos do que qualquer outra. À tarde, eles começam a proporcionar um efeito de resfriamento, garantindo uma amplitude térmica necessária para o desenvolvimento de complexidade nos frutos.

É na comuna de Vauvert, muito próxima da Petite Camargue, que os Irmãos Baret cultivam os 35 hectares de videiras do Château Virgile, a partir dos quais apuram vinhos generosos e equilibrados, empregando uma filosofia de valorização do *terroir*. Seu carro-chefe, o Château Virgile Rouge, é elaborado com 60% de Syrah, 30% de Grenache e 10% de Mourvèdre, sendo envelhecido por 1 ano em cubas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas silvestres maduras e em compota, como cereja, framboesa, amora e mirtilo, escoltadas por floral de violetas, noz-moscada, toques de tomilho, alecrim e nuances minerais de giz

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: mostra textura redonda, ótimo corpo e elevada persistência da fruta, sendo suportado por uma acidez fresca e salivante, assim como taninos maduros e bem polimerizados, que o tornam prazeroso e asseguram total harmonia ao conjunto

CULINÁRIA

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: tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado