

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Domaine Alain Voge Cornas Les Vieilles Vignes 2021         |
| Vinícola               | Domaine Alain Voge                                         |
| Safra                  | 2021                                                       |
| País                   | França                                                     |
| Região                 | Rhône                                                      |
| SubRegião              | Cornas                                                     |
| Tipo                   | tinto                                                      |
| Castas                 | Syrah                                                      |
| Teor Alcoólico         | 13%                                                        |
| Maturação              | 20 meses em barricas de carvalho (10% novas)               |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                 |
| Guarda                 | 2036                                                       |
| Decanter               | 60 minutos                                                 |
| Premiações             | 94 pts Jeb Dunnuck   93 pts Wine Spectator   92 pts Vinous |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Alain Voge é uma das referências de Cornas, no norte do Rhône, região onde a família Voge produz vinhos desde 1958. Com 13 hectares, a propriedade tornou-se um dos principais nomes na valorização de Cornas e Saint-Péray e, desde 2016, trabalha com certificação orgânica completa, mantendo também uma abordagem biodinâmica no cultivo. <br /><br />O Cornas Les Vieilles Vignes é o vinho clássico da propriedade e foi criado na década de 1970 para representar a tradição da família. Elaborado exclusivamente com Syrah, vem de vinhas com idade média de 60 anos, plantadas em encostas a cerca de 200 metros de altitude, com exposição sul-sudeste. As raízes profundas exploram antigos solos graníticos, característicos de Cornas.<br /><br />Na vinificação, 20% das uvas são mantidas inteiras, com fermentação por leveduras naturais e maceração durante várias semanas em tanques de aço inoxidável. O vinho amadurece por 20 meses em barricas de 228 litros, sendo apenas 10% novas.<br /><br />A combinação entre vinhas antigas, baixos rendimentos, solos graníticos e uma elaboração cuidadosa faz do Les Vieilles Vignes uma das expressões mais tradicionais e representativas do trabalho de Alain Voge em Cornas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

|             |          |  |  |  |  |           |
|-------------|----------|--|--|--|--|-----------|
| INTENSIDADE | baixa    |  |  |  |  | alta      |
| EVOLUÇÃO    | primário |  |  |  |  | terciário |
| DESCRIÇÃO   |          |  |  |  |  |           |



Análise gustativa

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



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 minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre