VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Georges Duboeuf Domaine des Quatre Vents Fleurie 2019
Vinícola	Georges Duboeuf
Safra	2019
País	França
Região	Beaujolais
SubRegião	Fleurie
Tipo	tinto
Castas	Gamay
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês novo (20% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards | 92 pts James Suckling | 91 pts Wine Enthusiast | 91 pts Wine Spectator

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fleurie é um dos 10 Crus de Beaujolais. Localizada no norte da região, descrita por muitos como a Rainha, tem vinhos venerados pela delicadeza e elegância, características obtidas através de seu excelente *terroir* e pelo toque especial deixado pela maceração semi-carbônica frequentemente empregada na elaboração dos tintos.

A técnica consiste em depositar cachos inteiros em tanques na presença de dióxido de carbono. A atmosfera não permanece totalmente inerte, pois o suco das bagas da camada inferior, que se romperam devido ao peso da camada superior, passa a fermentar com leveduras naturais. Na camada superior, as uvas realizam a transformação do açúcar em álcool dentro das próprias bagas, rompendo a medida que vão saturando. A técnica permite a obtenção de vinhos aromaticamente mais complexos, com acidez certeira e taninos finos, mostrando-se extremamente propícia para uso com a casta Gamay, a predominante em Fleurie.

Georges Buboeuf comercializa os vinhos produzidos por mais de 300 famílias na França. Devido a elevada qualidade, a mais de 30 anos compra toda a produção da família Darroze, detentora do Domaine des Quatre Vents. Vale a pena destacar que a propriedade de 12 hectares, localizada na zona Les Quatre Vents, conta com vantajosa exposição solar e com o exuberante solo de granito rosa típico da região.

Advindo de tão exuberante *terroir*, este 100% Gamay de maceração semi-carbônica teve 20% de seu

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: o aroma é muito perfumado, e traz notas intensas de cereja negra, framboesa e violetas, com nuances minerais de pedra lascada e toques herbais de tomilho e alecrim

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: na boca é um vinho untuoso, com uma bela concentração de fruta equilibrada por taninos sedosos e acidez suculenta; tem final longo e de ótima amplitude, com notas de canela e tutti-frutti escoltando toques terrosos e tostados

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: peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos

conteúdo maturado por 8 meses em barricas de carvalho francês novo.