

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 certa e taninos finos, mostrando-se extremamente propícia para uso com a casta Gamay, a predominante em Fleurie.
Georges Duboeuf 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 conteúdo maturado por 8 meses em barricas de carvalho francês novo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

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

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



Análise gustativa

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