

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	La Fiole Côtes du Rhône Rouge
<b>Vinícola</b>	Maison Brotte
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Côtes du Rhône AOC
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Grenache e Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barris de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nossos sommeliers apaixonaram-se pelos vinhos da Maison Brotte. Até o momento, todos os produtos degustados surpreenderam pela ótima qualidade e pelo preço justíssimo no mercado brasileiro. O La Fiole Côtes du Rhône é mais um exemplar da vinícola que está excelente. Trata-se do tradicional corte desta AOC - Grenache e Syrah, que amadureceu em barris de carvalho por 6 meses. É engarrafado na famigerada garrafa de design único, que simboliza as vinhas nodosas e retorcidas típicas da região devido à sua luta de crescimento contra o vento Mistral. Na taça temos um produto que exprime toda tipicidade do sul do Rhône - traz no aroma frutas vermelhas maduras (cereja, morango e amora), especiarias doces (canela e alcaçuz) e leves notas de pimenta e hortelã. Na boca apresenta perfeita integração de estrutura, mostrando sabores de frutas vermelhas e negras maduras (groselha e amora), com notas refrescantes de alcaçuz e um leve toque terroso Sua harmonização pede pratos de média intensidade, como um penne ao molho de tomates cereja e mussarela de búfala ou um risoto de cogumelos paris.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, morango e amora), especiarias doces (canela e alcaçuz) e leves notas de pimenta e hortelã

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

perfeita integração de estrutura, mostra sabores de frutas vermelhas e negras maduras (groselha e amora), com notas refrescantes de alcaçuz e um leve toque terroso

#### 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



### CULINÁRIA