

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Fiole du Pape Châteauneuf du Pape
Vinícola	Maison Brotte
Safra	N.V.
País	França
Região	Châteauneuf-du-Pape AOC
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault
Teor Alcoólico	14%
Maturação	mescla vinhos que maturam entre 12 e 60 meses em barris centenários
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O La Fiole du Pape é o Châteauneuf-du-Pape mais vendido do mundo! Apesar de sua garrafa possuir em alto relevo o símbolo do papado (obrigatoriedade da AOC), ela tem um design único - retorcida e empoeirada. Foi criada em 1952 por Charles Brotte (a qual ficou em primeiro lugar em um concurso de ceramistas). O formato da garrafa representa as vinhas nodosas e retorcidas típicas da região devido à sua luta de crescimento contra o vento Mistral.

Dentre as características que distinguem um Châteauneuf-du-Pape, o que mais surpreende é seu solo, formado por pedras grandes, redondas e macias (chamadas de Galets) misturadas com argila, chega a alcançar 6 metros de profundidade. Apesar de a AOC permitir, atualmente, até 22 variedades para a produção do Châteauneuf-du-Pape, o La Fiole de Pape utiliza as quatro principais: Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault.

Sua produção é inspirada na região de Champagne, onde se faz vinhos non-vintage (misturando vinhos jovens com cuvées de reserva mais antigos) para garantir a consistência de seu estilo ano após ano (único vinho tinto AOC na França a utilizar essa técnica). Suas uvas são provenientes de colheita 100% manual e cada variedade tem sua fermentação alcoólica e malolática em grandes tanques de concreto. Os vinhos base maturam entre 12 e 60 meses em barris de carvalho centenários.

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, fresca e maduras (cereja, groselha, cassis, amora), mineral (pedra molhada), folhas secas, especiarias (pimenta e alcaçuz), terroso, cogumelos e cedro



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

incrível integração entre corpo, taninos e acidez, é potente porém delicado, muito intenso e persistente; seus sabores acompanham as notas olfativas, mas a sua acidez vibrante acentua seu caráter mineral

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

carnes de porco, gado ou caça assadas no forno ou na brasa, massa ou risotos de cogumelos e queijos duros ou curados

