VINUM·DAY
est. 2014

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

Natural

TAÇA

Bordeaux

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

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