

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Fiole du Pape Châteauneuf-du-Pape
Vinícola	Maison Brotte
Safra	N.V.
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault
Teor Alcoólico	
Maturação	mescla vinhos que maturam entre 12 e 60 meses em barris centenários
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	45 a 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
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada