

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LA VIGNE DES FLEURINES MINERVOIS LA LIVINIERE 2015
Vinícola	Select Vins
Safra	
País	França
Região	Languedoc-Roussillon
SubRegião	Minervois
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	longo período sobre as borras finas em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Select Vins é uma parceria entre o empresário Jean Paux-Rosset, dono do Château la Negly, e o renomado enólogo Claude Gros. O projeto tem o intuito de selecionar, em meio aos vinhedos mais representativos de cada sub-região de Languedoc-Roussillon, as melhores uvas para dar origem a vinhos que esbanjam tipicidade.

Localizada nos arredores da comuna de La Liviniere, a A.O.C. Minervois La Liviniere é reconhecida pela alta qualidade de seus tintos. Nesta porção, de clima mediterrâneo e solo calcário, com margas e vegetação seca, onde predominam algumas ervas resistentes, encontram-se vinhos mais peculiares que aqueles elaborados apenas sobre a mais branda A.O.C. Minervois.

100% Syrah, de uvas totalmente desengaçadas e maceradas a frio por 72 horas, este exemplar foi vinificado em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu por um longo período sobre as borras finas. Sem passagem por madeira, mostra-se um vinho extremamente didático e com um preço super especial.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi opaco

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (groselha, ameixa), ervas aromáticas (louro, tomilho), especiarias picantes (pimenta-preta) e traços de pedra molhada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

robusto e estruturado, apresenta taninos expressivos, mas domados, acidez salivante e sabores que refletem as deliciosas notas olfativas

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input 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 checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input 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 checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleaginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica