

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Vinho | Les Alexandrins Hermitage 2017 |
| Vinícola | Maison Les Alexandrins |
| Safra | 2017 |
| País | França |
| Região | Hermitage (Rhône) |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Syrah |
| Teor Alcoólico | 13% |
| Maturação | 30% do vinho estagia 15 meses em barricas novas |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C |
| Guarda | 2027 |
| Decanter | 45 a 60 minutos |
| Premiações | 95 pt Decanter 93 pts Wine Spectator 93 pts Vinous |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domaine & Maison Les Alexandrins nasceu da associação de três figuras do Norte Rhône: **Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel e Alexandre Caso**, especialistas do terroir de **Hermitage**. Assim, a união permitiu perseguir o sonho dos três em criar vinhos marcados por um classicismo em seu estado puro.

O terroir do local é complexo e variado, com granito algumas parcelas, mas também seixos rolados e solos calcários, que complementam suas características.

Os vinhedos em questão se localizam em uma colina prestigiosa, com vista para o **rio Ródano** e a pequena aldeia de **Tain l'Hermitage**. Especificamente na margem esquerda do Ródano, virados a sul e protegidos dos ventos frios do norte.

Nessa safra, após um verão historicamente seco e quente, o vinho passa a impressão de opulência, concentração e generosidade. Dessa forma o envelhecimento permitirá que amacie e encontre seu equilíbrio.

As uvas foram maceradas a frio antes de serem fermentadas por 28 dias. O vinho passou por estágio em carvalho novo (30%) e em tanques de aço inox (70%) durante 15 meses.

Este elegante e potente Syrah é estruturado, revela boa complexidade e ótimo potencial de evolução.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intensa



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

uma bela complexidade aromática com notas intensas de fruta preta (cereja, amoras), tabaco, cacau e seiva de madeira nobre



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o ataque é rico e generoso, com uma evolução equilibrada e uma magnífico combinação entre a textura tânica elegante e os descritores de tabaco e especiarias exóticas; o final é poderoso e saboroso, com longa persistência

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA