VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Les Alexandrins Hermitage 2017
Vinícola	Maison Les Alexandrins
Safra	2017
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Hermitage
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 lonba persistência

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: 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