

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Paul Jaboulet Aîné Parallele 45 Côtes-du-Rhône 2024 |
| Vinícola | Paul Jaboulet Aîné |
| Safra | 2024 |
| País | França |
| Região | Rhône |
| SubRegião | Côtes-du-Rhône AOC |
| Tipo | tinto |
| Castas | Grenache, Syrah, Carignan e Mourvèdre |
| Teor Alcoólico | 14,5% |
| Maturação | 6 meses sobre as borras finas em cubas de aço inox e tanques troncocônicos |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2031 |
| Decanter | 30 minutos |
| Premiações | 91 pts James Suckling |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1834 nas colinas de Tain-l'Hermitage, a vinícola Paul Jaboulet Aîné construiu sua reputação elaborando alguns dos principais vinhos da região, como o Hermitage La Chapelle, frequentemente citado entre os maiores vinhos do mundo. Desde 2006, a propriedade é comandada pela enóloga Caroline Frey. A própria The Wine Advocate destacou a transformação promovida por ela: "Basta olhar para o que Caroline Frey conseguiu em 2009 e 2010 para ver a extraordinária evolução na qualidade dos vinhos Jaboulet." Hoje, o destaque da nossa vitrine é um clássico da maison: Parallele 45, também reconhecido como o Côtes-du-Rhône tinto mais tradicional e antigo da denominação, elaborado desde 1954. O nome faz referência ao famoso paralelo 45 — latitude histórica dos grandes vinhos franceses — que inclusive atravessa as adegas da Paul Jaboulet Aîné. Na safra 2024, o vinho é composto por 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Carignan e 5% Mourvèdre, provenientes de vinhas com mais de 40 anos. As castas foram parcialmente cofermentadas com a Grenache, o que favoreceu maior integração de cor e taninos. A Syrah foi a exceção, sendo vinificada separadamente e submetida a uma maceração suave de cerca de três semanas. Após a fermentação, o vinho amadureceu por 6 meses em cubas de aço inox e tanques troncocônicos, sempre sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, sobretudo cereja amarela, amora e framboesa, acompanhadas de notas de pimenta-preta, ervas mediterrâneas, nuances minerais e traços terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, entrega ótima estrutura e equilíbrio; seus taninos são finos e maduros, perfeitamente escotados por uma acidez fresca e succulenta, que traz vivacidade ao conjunto; os sabores são bem definidos, combinando frutas negras e especiarias, com um perfil refinado e marcadamente gastronômico

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola