

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Via Caritatis Ventoux Vox Angelorum 2023
Vinícola	Via Caritatis
Safra	2023
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Ventoux
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Grenache e Marselan
Teor Alcoólico	15%
Maturação	9 meses em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	92 pts Jeb Dunnuck

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vox Angelorum 2023 - A voz dos Anjos - nasce na AOC Ventoux, no sul do Rhône, em uma área histórica: a primeira ordenada pelo Papa Clemente V, em 1309, durante o período do papado de Avignon.

Em 1986, a região foi revitalizada mediante uma rara colaboração entre os monges beneditinos da Abadia de Le Barroux e trabalhadores sazonais da comunidade local, dando origem a Via Caritatis. Desde então, a venda dos vinhos tem garantido uma remuneração justa a esses trabalhadores — um modelo que alia tradição espiritual e responsabilidade social.

Hoje, a Via Caritatis permanece como uma das raras vinícolas francesas ainda administradas por monges. Fieis ao lema “*Ora et Labora*” (rezar e trabalhar), os religiosos restauraram antigos terraços em socalcos — os *bancaous* — das encostas adjacentes do Monte Ventoux, onde iniciaram o cultivo de videiras em alta densidade, com manejo manual.

Vale a pena lembrar que foram os monges beneditinos quem garantiram avanços significativos na vitivinicultura. Eles registravam práticas agrícolas e vinícolas, selecionavam castas e mapeavam os melhores *terroirs*. Foram pioneiros em observar como o solo e o clima influenciavam o vinho.

O vinho é um corte de 60% Syrah, 30% Grenache e 10% Marselan, uvas colhidas entre 320 e 380 metros, sob influência do mistral e da elevada amplitude térmica entre os dias e as noites. A vinificação foi em tanques de concreto, onde o vinho também maturou por 9 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

envolve os sentidos com seus aromas de mirtilo, amora e cereja, entrelaçados por toques tostados, de pimenta-do-reino e um delicado fundo floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

revela uma belíssima concentração de fruta, equilibrada por taninos polidos e acidez suculenta; o fim de boca é um show a parte, longo, envolvente e cheio de personalidade.

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

paté de campagne, tapenade, tartiflette, confit de pato, ratatouille, tajine marroquino, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA

