

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Vidal Fleury Côtes du Rhône Rouge 2015

Vinícola Vidal Fleury

Safra

Franca País

Côtes du Rhône Região

Tipo tinto

Castas Grenache (65%), Syrah (20%), Mourvèdre (10%) e Carignan (5%)

Teor Alcoólico 14%

Maturação 12 meses em tanques e foudres de carvalho

Temperatura de

Serviço

16° a 18°C

Guarda até 2023

Decanter 45 a 60 minutos

91 pts James Suckling | 90 pts Decanter | 16.5 (em 20) Jancis Premiações

Robinson

VEDANTE

TACA







APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Equilíbrio realmente ótimo e belo acabamento. Melhor do que muitos Châteauneufs comerciais."

— Jancis Robinson

"Violeta, amora e tomilho fresco acentuam notas brilhantes de amora e ameixa neste tinto rico e aveludado. Embora seu estilo floral suculento seja acessível, o vinho é surpreendentemente ousado em estrutura, emoldurado por taninos densos e penetrantes, e acidez viva."

— Wine Enthusiast

"Oferece um buquê maravilhoso de violetas, grãos de pimenta moídos, amoras e terra chamuscada. Médio a encorpado, concentrado e equilibrado, com taninos finos e mastigáveis, é uma barganha para ser desfrutada lindamente nos próximos 4-5 anos."

- Wine Advocate

"Suaves, suculentas e uniformes, as frutas vermelhas e ameixas escuras aparecem ao lado de nuances defumadas e terrosas. Os taninos têm uma aderência impressionante e passam uma impressão robusta. Os sabores de ameixa escura e alcaçuz têm longa duração. Há uma estrutura habilidosa aqui".

— James Suckling

ANÁLISE SENSORIAL

Análise gustativa

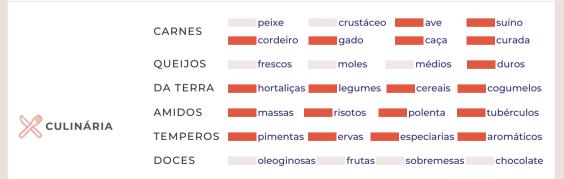


DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

CORPO

suculento e estruturado, com taninos densos e integrados, alinhados com uma acidez viva e sabores que destacam ameixa-preta e alcaçuz; terminando em um saboroso e persistente fim de boca



tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios DESCRIÇÃO diversos como abóbora e frango com espinafre, lasanha ao molho vermelho, tábua de frios como salame, presunto curado e mortadela, queijos duros como parmesão, aceto balsâmico