

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vidal Fleury Côtes du Rhône Rouge 2015
Vinícola	Vidal Fleury
Safra	2015
País	França
Região	Côtes du Rhône
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
Premiações	91 pts James Suckling 90 pts Decanter 16.5 (em 20) Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas do bosque (amora, mirtilo), ameixa-preta, com exuberantes toques florais (violeta), ervas aromáticas (tomilho), especiarias picantes (pimenta-do-reino), escotados por suaves nuances terrosos e defumados em segundo plano

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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

tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios 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



CULINÁRIA