VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vidal Fleury Côtes du Rhône Rouge 2015
Vinícola	Vidal Fleury
Safra	
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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: 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