

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Vigne des Fleurines Côtes Du Roussillon 2017
Vinícola	Select Vins
Safra	2017
País	França
Região	Languedoc-Roussillon
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Carignan e Grenache
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	Syrah estagiou em barricas de carvalho, enquanto Grenache e Carignan permaneceram em tanques de inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em Roussillon pode encontrar-se uma variedade muito distinta de vinhos. A região já foi uma das líderes na produção de *vin doux naturel*, mas isso mudou completamente nas últimas décadas, e desde a criação da AOP Côtes du Roussillon, os vinhos brancos, rosés e tintos passaram a representar mais de 80% da produção.

O clima quente e seco oferece condições para uma maturação confiável das uvas, mas não se engane, a região é capaz de produzir exemplares com muito frescor.

Syrah, Carignan e Grenache é um *blend* muito comum nos vinhos tintos do sul da França, já que são castas muito propícias para o cultivo em regiões de clima mediterrâneo. Grenache oferece suas frutas vermelhas e potencial alcoólico, Syrah agrega equilíbrio e suas deliciosas frutas pretas, enquanto a Carignan finaliza provendo taninos, acidez e intensidade de cor.

Uma mistura cujos ingredientes preenchem as lacunas deixadas por outros, oferecendo um conjunto extremamente balanceado.

A vinificação das castas ocorreu separadamente e com uvas desengaçadas. Antes de ser realizado o *blend*, a Syrah estagiou em barricas de carvalho, enquanto Grenache e Carignan permaneceram em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras frescas (ameixa, jabuticaba), especiarias picantes (pimenta-preta), nuances florais, graminea, folha de tomate, sous-bois, cogumelos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exótico e imponente, tem taninos firmes, mas bem domados, acidez suculenta e bom corpo; as notas da passagem por carvalho se destacam, envoltas em uma boa carga frutada e com um gostoso final apimentado

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA