



**RESERVA**

Degusta  
club



## GSM Rouge 2013 Vidal Fleury

Um vinho delicioso para ser apreciado a qualquer momento. Um blend de uvas tintas muito aromático com destaque para frutas vermelhas como morango, framboesa, cereja, toques florais e mineral. Muito fresco e delicado e perfeito como aperitivo ou para acompanhar aves e carnes de caça. As uvas passam por maceração durante 2 semanas com temperatura controlada de 30°C. Fermentação malolática completa. Maturação sobre as borras em tanques de aço inox. Clarificação natural e delicada filtragem antes do engarrafamento. Ainda descansa em garrafa por mais 3 meses para ser lançado ao mercado

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** França  
**Região** Rhone  
**Produtor** Vidal Fleury  
**Safra** 2013

### Elaboração

**Uva** 50% Grenache 30% Mourvedre e 20% Syrah  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Amadurecimento** Não passa por madeira

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Rubi intenso  
**Olfativo** Predomina Grenache, morango e framboesa. Tomilho e pimenta verde provenientes da Syrah e Mourvèdre.  
**Gustativo** Vinho aromático, saboroso, fácil de beber, complexo  
**Harmonização** Ideal com tábua de frios, aves, carnes de caça

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16º  
**Estimativa de Guarda** Pronto

### Vidal Fleury

Essa casa histórica, a mais antiga vinícola do Vale do Rhône em operação ininterrupta, foi fundada em 1781 quando Joseph Vidal adquiriu seus 10 primeiros hectares de vinhedos no distrito de Ampuis, Côte-Rôtie. A Vidal-Fleury conquistou reputação internacional muito rapidamente e tem como momento marcante de sua história a visita, em 1787, de Thomas Jefferson, o protagonista da Declaração de Independência dos EUA, seu 3º presidente e grande apreciador de bons vinhos