



Ícones

Degusta  club



CÔTIE RÔTIE 2005 Vidal Fleury

Um verdadeiro ícone. Um clássico! Uma joia de Vidal Fleury, elaborado com uvas colhidas manualmente que passam por uma longa maceração de 3 semanas, fermentação com leveduras selvagens, maceração com temperatura controlada de 30°C e fermentação malolática completa. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 48 meses, clarificação natural e delicada filtragem antes do engarrafamento. Ainda descansa por mais 6 meses em garrafa antes de seu lançamento ao mercado. Um vinho fantástico!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	França		
Região	Rhône		
Produtor	Vidal Fleury		
Safra	2005		

Elaboração

Uva	95% Syrah 5% Viognier
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	48 meses em barricas de carvalho francês + 6 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho brilhante
Olfativo	Frutas frescas, violeta, pimenta, defumado e azeitona preta.
Gustativo	Rico, sedoso, fresco, encorpado, balanceado e persistente.
Harmonização	Carnes de caça, cabrito, paleta de cordeiro, costela, massas ao ragu.

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	10 anos

Curiosidade sobre a Viognier

A uva Viognier tem rendimentos baixíssimos e imprevisíveis e deve ser colhida na sua maturidade ideal. Além disso, é uma uva que atinge o seu auge apenas em videiras de no mínimo 70 anos de idade, é mole? É na região de Côte Rôtie que em até 20% ela pode ser misturada com as uvas tintas. Lá, ela é adicionada e misturada com as tintas, mais especificamente a Syrah já na fase da fermentação, visando com o isso o processo da pigmentação e estabilização da cor do vinho tinto, legal né?!