



Ícones



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
Safr	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?!