



Marco 2019



Terroir

País: França

Região: Vallée du Rhône

Uvas: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvedre e
Clairette (essa última branca)

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto

Por Murilo Azevedo

Visual: vermelho rubi intenso

Gustativo: 2012 equilibrado, elegante, muita complexidade nos aromas. 2013 na mesma pegada com os taninos um pouco mais marcantes com um toque herbáceo.

Olfativo: Aromas intensos de cereja madura, blackberry, especiarias picantes, pimenta moída e terra argilosa. No 12 aparece um fundo de couro mais marcante.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos com muito sabor e tempero, como cozido ou carnes assadas lentamente na panela. Acompanha, espargos, purê de cará, massas ao burro e sálvia e risoto.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Ambos Prontos para beber, mas aguentam no mínimo +5 anos

Rhone

O rio Rhône (ou Ródano, na tradução portuguesa) é um dos mais importantes “rios de vinho” do mundo. Desde seu nascença nos Alpes suíços até o mar Mediterrâneo, esse grande rio bordeja várias regiões vitivinícolas bastante diversas entre si. Mas a principal é na Denominação Côtes-du-Rhône que representa a esmagadora maioria da produção regional, com 80% do total.