



HERMITAGE 2001

Vidal Fleury – Rhône - França



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. As uvas deste vinho foram colhidas manualmente, passaram 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 12 meses em garrafa antes de seu lançamento ao mercado. Fantástico!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml Tipo Tinto

Terroir

País França
Região Rhône
Produtor Vidal Fleury
Safr 2001

Elaboração

Uva 100% Syrah
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 48 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses em garrafa

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso
Olfativo Frutas maduras, defumado, notas de cassis, tabaco e couro
Gustativo Macio, médio corpo, muito elegante, com taninos macios e notas de cassis e ameixa e carvalho integradas. Um vinho muito complexo e persistente.
Harmonização Carnes de caça com risoto de cogumelos.

Serviço

Temperatura de Serviço 18°
Estimativa de Guarda Pronto pra beber + 15 anos

Dica

Um vinho muito complexo que exige um tempo mínimo de decanter de 1 hora, mas se você tiver tempo e paciência, ele vai se transformar com 4 horas decantando. Vale a pena!