



ícones

Degusta 

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

Safra 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!