

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA FIOLE

Côtes du Rhône - França



Em 1952, Charles Brotte, pioneiro intuitivo, imagina La Fiole du Pape, uma garrafa original que evoca a forma selvagem única da videira torcida pelo vento de Le Mistral e que lembra decantadores de tempos antigos. O vinho, mistura secreta com alguns vinhos de reserva, é hoje o Châteauneuf-du-Pape favorito do mundo.

 Granache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault

Teor Alcoólico: 14,37%

Açúcar: 1,1 g/l

Acidez Total: 3,21 g/l

PH: 3,64

Vinificação: Colhida manualmente com seleção de bagas, desengace e esmagamento antes de ser colocado em cubas. Vinificação separada de cada variedade. Um período de 20 dias de maceração, fermentação alcoólica e malolática em cubas de concreto.

 Realiza-se uma seleção rigorosa para o blend final dos vinhos Reserva - 30 a 40% (maturados em grandes barris de carvalho com 100 anos, alguns dos quais durante 5 anos) - para obter um Châteauneuf-du-Pape de estilo consistente, bem como maturidade e arredondamento. 15 a 20 vinhos compõem a sinfonia de La Fiole du Pape.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi profundo e brilhante

 Aroma frutado e apimentado. Reminiscente de frutos silvestres maduros, cereja "eau-de-vie", especiarias quentes e trufas.

 Elegante e bem equilibrado, carnudo e poderoso.

Harmonização: Desfrute com tártaro de carne, javali, moussaka, risoto de cogumelos selvagens, queijos azuis, ou com uma sobremesa de fondant de chocolate em coulis de framboesa, ou ainda uma picante torta de maçã e amora.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br