

FLEURIE

BORGONHA · FRANÇA

Fleurie têm uma suavidade única em comparação com outras denominações de Beaujolais. Aqui a uva Gamay nos brinda com intensos aromas florais, respaldados por um toque frutado. No paladar é sutil e bem equilibrado. Um vinho sedoso, marcado pela pureza e elegância.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Fleurie - Cru du Beaujolais

UVAS

Gamay

SAFRA

2022

SOLO

Uma appelação do Beaujolais que leva o nome do vilarejo de Fleurie, estendendo-se por 836 hectares. Solos predominantemente graníticos e arenosos (arenização do granito rosa), com boa drenagem.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10°C a 12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes grelhadas, aves e queijos, desde que não sejam muito maturados.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação em tanques de inox com temperatura controlada, a 30°C. Maceração semicarbônica, seguida de 3 a 6 meses em tanques.
- ◆ Colheita selecionada;
- ◆ Maceração semi-carbônica;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox com controle de temperaturas;
- ◆ Repouso de 3 a 6 meses nos tanques;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho carmim profundo.

Aromas: Aromas florais e frutados: íris, violeta, rosa, frutas vermelhas e pêssegos silvestres.

Sabor: Sutil e bem equilibrado. Vinho de sabor rico e sedoso, com bastante corpo, pureza e elegância.