



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Jean-Luc Colombo

VINHO: Cornas Terres Brûlées 2009

REGIÃO: Rhône Nord - Cornas - Elaborado a partir da seleção de 20 parcelas situadas em encostas íngremes.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Cornas A.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Syrah

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO: 22.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima marcado mais pela continentalidade, com invernos rigorosos e verões quentes. A elevada inclinação dos vinhedos expostos ao sul maximiza o efeito da luz solar, além de proteger as videiras dos fortes ventos que vêm do Norte através do Vale do Rhône. Pluviosidade média de 800mm de chuva ao ano.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos graníticos.

ELABORAÇÃO: Todo o trabalho nas vinhas é realizado manualmente. Colheita em pequenas caixas. Desengace completo, fermentação em tanques de inox com longa maceração de 3 semanas a 30°C. O vinho é então trasfegado às barricas, onde ocorre a malolática e o amadurecimento.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas francesas, 1/3 novas, 1/3 de 2ª passagem e 1/3 de 3ª passagem.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 12 anos +

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi concentrada com halo violáceo luminoso. Notável intensidade olfativa com cassis e amoras maduras, azeitona negra e carne defumada. Estruturado, com taninos firmes e nobres, sávido, com persistência impressionante.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Notável intensidade olfativa com cassis, azeitona negra e carne defumada. Estruturado, firme e nobre, sávido e com longo final.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Um clássico para caça: lebre, javali, cervo, pombo, marreco, faisão e para pratos robustos com trufas negras ou estufados com azeitonas pretas secas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18-20°C. Decantação de 1 hora recomendada

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **WINE SPECTATOR: 92 Pontos**

Safra 2009. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.