

<https://www.decanter.com.br/arrogant-frog-croak-rotie-syrah-viognier-2016-750ml>



● em estoque

ARROGANT FROG CROAK ROTIE SYRAH-VIOGNIER 2016 (750ML) - 00149516

SKU - 00149516

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Arrogant Frog

Classificação: Tinto

Uva: 91% Syrah (vinhas 20-30 anos), 9% Viognier (15 anos)

País: França

Características Organolépticas: Cor violácea luminosa. Nariz exuberante de violeta, fruto negro (amora, mirtilo) e baunilha ao fundo. Mediano de corpo, muito polido nos taninos, fresco e persistente.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11039/form_key/F3qlcy7yRjxBwGS/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11039/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2Fycm9nYW50LWZyb2ctY3JvYWstcm90aWUtc3lyYWgtZmlvZ25pZXItM)

R\$100,10

< 1 >

101KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Região: Languedoc

Características Climáticas: Clima muito particular, marcado pela confluência de dois regimes, o oceânico gerado pelos abrigos dos Pirineus ao sul e pelo mar mediterrâneo a leste.

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário, com presença de graves.

Elaboração: Colheita mecanizada a noite. Rendimento de 55 hl/ha. Desengace total, maceração a 10°C por 2 semanas. Fermentação alcoólica a 25°C, com leveduras selecionadas. Malolática ocorreu em barricas de carvalho para apenas 30% do vinho.

Composição de Castas: 91% Syrah (vinhas 20-30 anos), 9% Viognier (15 anos)

Amadurecimento: 5 meses em barricas francesas.

Estimativa de Guarda: 7 anos

Temperatura de Serviço: 17°C

Amadurecimento. Estabilização e engarrafamento.

Fechamento com Tapa de Rosca: S

Diretrizes Enogastrômicas: Filet chateaubriand au poivre; Estufados bovinos com molhos ricos; Caça em geral; Seleção de queijos duros bem afinados.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D'Oc

*Safra 2016. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*