

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Baron Nathaniel Pauillac 2016
Vinícola	Baron Philippe de Rothschild
Safra	2016
País	França
Região	Pauillac (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	59% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 8% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2027
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um potente **Bordeaux da margem esquerda, de Pauillac**, elaborado pela renomada **Baron Philippe de Rothschild**.

Pauillac, comuna localizada entre Saint-Estèphe e Saint-Julien na península Médoc de Bordeaux, é o lar de alguns dos vinhos tintos mais famosos e caros do mundo, elaborados predominantemente com a Cabernet Sauvignon.

Este corte equilibradíssimo é composto por 59% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 8% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot, onde se destaca a tipicidade da Cabernet Sauvignon. Um tinto elegante, maduro e complexo, destacando-se por cassis, café e toques defumados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cassis, groselha, ameixa, cereja), notas herbáceas (folha de tomate), especiarias (pimenta-preta), ervas aromáticas (menta), com nuances defumados e de café em segundo plano

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

médio corpo, com taninos integrados e maduros, alinhados a uma boa acidez; seu final destaca frutas negras (groselha), notas defumadas e nuances de café

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada