VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Barnaut Grande Réserve Brut Grand Cru
Vinícola	Barnaut
Safra	N. V.
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Montagne de Reims
Tipo	espumante
Castas	67% Pinot Noir e 33% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 anos em contato com as leveduras, em longo amadurecimento sur lattes
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	95 pts International Wine Review | 94 pts Revista Adega | 93 pts Wine Enthusiast | 92 pts Vinous | 92 pts Burghound | 91 pts John Gilman (A View from the Cellar) | 90 pts Wine Spectator | 90 pts Decanter World Wine Awards | 90 pts Le Figaro | 90 pts The Wine Advocate

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barnaut é uma renomada casa de Champagne na pequena Bouzy, comuna onde os vinhedos são 100% Grand Cru. Hoje administrada pela sexta e sétima geração da família, a vinícola perpetua o legado de seu visionário fundador Edmond Barnout, que criou sua própria marca a quase 1 século e meio atrás.

O cuidado com o terroir é um ponto-chave na propriedade, onde são adotadas práticas sustentáveis certificadas, mantendo vinhas saudáveis que asseguram a qualidade desses renomados espumantes.

O Grande Reserve é um champagne non vintage, corte de 67% de Pinot Noir e 33% de Chardonnay. É elaborado com uvas selecionadas, colhidas a mão, vinificadas em tanques de aço inoxidável, onde ocorre também a fermentação malolática. Antes de adquirir a perlage, é realizada a assemblage entre safras, garantindo a excepcional linearidade deste exemplar. Na adega, durante a tomada de espuma, as garrafas são dispostas sur lattes (horizontalmente), permanecendo em contato com as leveduras por 2 anos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha intenso, com perlage fina e persistente

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: apresenta aromas exuberantes de frutas secas, frutas silvestres, peras, nuances tostadas e um toque de brioche

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: cremoso e envolvente, apresenta ótimo frescor e deliciosos sabores que remetem as suas notas olfativas

CULINÁRIA

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

DESCRIÇÃO: bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta