

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Bourdieu N°1 Blaye-Côtes de Bordeaux 2018
Vinícola	Château Bourdieu
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	AOC Blaye Côtes de Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	parte do vinho estagiou por um longo período em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Bourdieu N° 1 2018 é um exemplar da AOC Blaye Côtes de Bordeaux, elaborado em uma safra lendária para a região. Fundado em 1464 e adquirido por Luc Schweitzer em 1993, o Château Bourdieu é uma vinícola muito tradicional. Atualmente, Luc e seus filhos, Ludovic e Richard, mantêm o alto padrão da propriedade, investindo em tecnologia e práticas sustentáveis. A AOC Blaye Côtes de Bordeaux está localizada no norte da margem direita e se destaca por seus vinhedos cultivados em encostas, beneficiando-se de ótima exposição solar. Seu solo é diversificado, com predominância de argila rica em calcário. A reputação da região por produzir vinhos de alta qualidade a preços acessíveis faz com que apenas 15% da produção seja exportada, enquanto os outros 85% abastecem o mercado francês, tornando-a a quinta região mais comercializada do país em vinhos tintos. Lançado em 2000, o N° 1 é elaborado com uma seleção das melhores parcelas da propriedade, que incluem vinhas de aproximadamente 35 anos. A Merlot domina o corte, com 89%, complementada por 8% de Cabernet Sauvignon e 3% de Malbec. As uvas foram vinificadas separadamente em tanques de aço inox com controle de temperatura, leveduras selecionadas e uma longa maceração de quatro semanas para máxima extração de complexidade e riqueza fenólica. Após o *assemblage*, parte do vinho amadureceu por um longo período em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras, entre elas amora, ameixa, mirtilo e cereja, aliadas a especiarias como cravo, canela, alcaçuz e zimbros, finalizando com nuances de tabaco e moca

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho perfeitamente equilibrado, com taninos finos e uma acidez suculenta suportando uma profunda carga de frutas negras, que se mantém em um final muito longo e agradável

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

lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas



CULINÁRIA