

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Bouscassé 2019
Vinícola	Alain Brumont
Safra	2019
País	França
Região	Madiran
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (30 a 50% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast   93 pts Wine Advocate   90 pts Vinous   90 pts Revue du Vin de France

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A região de Madiran é o berço de origem da Tannat. Localizada próxima à cadeia montanhosa dos Pirineus (que divide França e Espanha), é conhecida pelos seus vinhos altamente concentrados, tânicos e longevos.  
Alain Brumont — também conhecido como "Monsieur Madiran" — é o principal nome desta AOC situada no sudoeste francês. Foi o grande responsável por elevar o status da região e alçar o Tannat francês novamente ao estrelato.  
Comanda cinco propriedades na região, das quais os Châteaux Montus e Bouscassé são definitivamente os mais importantes.  
Bouscassé é propriedade da família Brumont por várias gerações. O Château possui algumas das vinhas mais antigas de Tannat do planeta.  
O Bouscassé 2019 é um blend entre 70% Tannat (de vinhas com idade variando entre 20 e 100 anos), 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, uva colhidas no mesmo período e co-fermentadas. Os vinhedos estão em solos argilo-calcários no chamado Pied de Côte de Saint Emilion - assim conhecido pelo fato dos vinhos desta parcela lembrarem os grandes tintos da margem direita de Bordeaux. O vinho amadurece por 12 meses em carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO		

## 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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica