

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Branaire-Ducru 2010
<b>Vinícola</b>	Château Branaire-Ducru
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Saint-Julien
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	o vinho passa por envelhecimento em barris de carvalho por aproximadamente 18 meses (60 - 65% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Vinous   95 pts Wine Enthusiast   94 pts James Suckling   94 pts Wine Spectator   94 pts Decanter   93 pts Robert Parker - Wine Advocate   93 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhedos do **Château Branaire-Ducru** estão localizados na região de **St. Julien**, na França, rodeados de vizinhos famosos como o Château Gruaud-Larose, o Château Ducru-Beaucaillou e o Château Beychevelle. O nome, dado pelo ex-proprietário Monsieur Ducru, significa "lindos seixos". Uma das principais características da vinha é a sua riqueza em seixos que contribuem para a grandeza de tantos vinhos do Medoc.  
  
Durante a classificação Medoc de 1855, o Château foi classificado como um **Quatrièmes Crus**. Em 1942, a família Borie comprou o vinheiro e o renovou completamente. As gerações sucessivas da família supervisionam todas as operações de vinificação e deram continuidade ao belo negócio.  
  
Elegante e sedoso, o Branaire-Ducru encanta por seu caráter puro, fresco. É um dos vinhos com maior percentual da Casta Cabernet Sauvignon, de Saint-Julien. Apresentando excelente potencial para envelhecimento, confirmado pelos comentários de diversos críticos renomados em suas avaliações.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### Descrição

púrpura profundo

#### Intensidade

baixa  alta

#### Evolução

primário  terciário

### Análise olfativa

#### Descrição

adoráveis frutas vermelhas e pretas maduras (ameixa, groselha, amora), especiarias (chá preto) e toques de tabaco, escoltados por notas de cacau e folhas de outono.

#### Intensidade

baixa  alta

#### Doçura

seco  doce

#### Acidez

baixa  alta

#### Tanino

baixa  alta

#### Corpo

leve  encorpado

#### Persistência

curta  longa

### Análise gustativa

#### Descrição

apresenta taninos suaves, uma fina e equilibrada acidez, bom corpo e um longo final fresco, remetendo às suas notas aromáticas

#### 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

 oleaginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate
---	--	--	---

### Culinária

#### Descrição

charcuterie clássica, 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, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros

