

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Branaire-Ducru 2010
Vinícola	Château Branaire-Ducru
Safra	2010
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Julien
Tipo	tinto
Castas	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	o vinho passa por envelhecimento em barris de carvalho por aproximadamente 18 meses (60 - 65% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	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 vinhedo 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, escotados por notas de cacau e folhas de outono.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

charcuterie clássica, magret de pato com purê de batata baroa, sanduiche 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



CULINÁRIA

