VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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.

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: 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