VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Dauzac Comte de Dauzac Bordeaux 2022
Vinícola	Château de Dauzac
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	60% Cabernet Sauvignon | 40% Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	9 meses em tonéis e barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2037
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	Duplo Ouro - Sakura Awards | Diamond Trophy - Sakura Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O primeiro registro conhecido da propriedade remonta ao longínquo ano de 1190, quando Pétrus d'Auzac recebe as terras de Ricardo Coração de Leão, o Rei da Inglaterra, e de outros nobres notáveis da época. Mas foi "apenas" em 1545 que os monges beneditinos da Abadia de Sainte-Croix descrevem em seus registros a propriedade Dauzac como "Bourdieu" – termo que na época se referia a uma casa de campo com vinha.

Em 1685 que a propriedade se torna notável, quando Pierre Drouillard, Tesoureiro Geral da França e comerciante de vinhos transforma o Château Dauzac em uma das vinícolas mais refinadas do Médoc. Décadas se passaram e a empresa manteve seu destaque e, em 1855, na famigerada Classificação dos Vinhos de Bordeaux, foi listada como Cinquième Cru.

Curiosamente, uma das estratégias da empresa é, justamente, incluir seus vinhos em degustações cujas estrelas são Châteaux de maiores classificações. É nestas ocasiões que os degustadores são conquistados pela sua extraordinária qualidade perante a concorrentes cujos preços são muito maiores.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: limpo e franco, trazendo em primeiro plano uma boa carga de frutas tanto vermelhas (morango e cereja) como negras (ameixa e groselha), principalmente maduras, escoltadas por notas de couro, especiarias doces e picantes, tabaco, chocolate meio amargo e piso florestal; também pode ser constadas nuances tostadas e um leve toque amadeirado

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: tem boa presença e corpo, mostrando taninos presentes, mas comportados, muito bem alinhados a uma acidez fresca e que promove boa salivação. O conjunto é harmonioso e o perfil de sabor acompanha as notas aromáticas. O final de boca é prazeroso e de boa persistência

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: sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada