

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de la Mallevieille Bergerac Tinto 2010
Vinícola	Château de la Mallevieille
Safra	2010
País	França
Região	Bergerac
Tipo	tinto
Castas	60% Merlot, 20% Cabernet Franc e 20% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inox e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Intenso, gastronômico e de ótima relação custo-benefício, este premiado tinto de Bergerac é um vinho que entrega tudo o que promete. A safra 2010 foi agraciada com a medalha de ouro no principal concurso de vinhos da região. É um tinto bem equilibrado, que exhibe aromas de frutas vermelhas maduras, alcaçuz, pimenta negra e notas terrosas. Na boca mostra boa estrutura, com taninos firmes, bom frescor e um final mineral. A boa carga tânica vai fazer com que acompanhe perfeitamente carnes vermelhas suculentas, como uma deliciosa picanha na brasa!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, alcaçuz, pimenta negra e notas terrosas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho de boa estrutura, apresenta taninos firmes, bom frescor e um final mineral de média 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