VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de Tracy Madame des Fontaynes les Marnes Menetou-Salon 2020
Vinícola	Château de Tracy
Safra	2020
País	França
Região	Vale do Loire
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château de Tracy é um dos mais antigos e reputados produtores de Pouilly Fumé do Loire, sendo comandado pela mesma família há mais de 600 anos. Seu primeiro vinhedo, o *Les Champs de Crix*, foi adquirido em 1396.

Dentre os seus preceitos de vinificação, se destaca o uso de uvas plenamente sãs e de altíssima qualidade, motivo pelo qual as intervenções químicas ocorrem somente em casos extremos. Como sua especialidade é a produção de Sauvignon Blanc de alto nível, Tracy recentemente fez investimentos para expandir seu portfólio. Agora a vinícola também explora o *terroir* da pequena região de Menetou-Salon.

É um local que se destaca, justamente, pela qualidade dos Sauvignon Blancs, principalmente devido à composição do seu solo, caracterizado pelo mesmo calcário Kimmeridgian (*Terres Blanches*) da vizinha Sancerre. Menetou-Salon é uma área que está em ascensão, considerada uma potencial rival da região adjacente. No entanto, seus exemplares são raramente encontrados no exterior, sendo apenas 16% da produção exportada.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa — alta

EVOLUÇÃO primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO

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 creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney