

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de Tracy Pouilly-Fumé Mademoiselle de T 2018
Vinícola	Château de Tracy
Safra	2018
País	França
Região	Pouilly Fumé (Val de Loire)
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	8 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Temos aqui uma preciosidade: um vinho carregado de história, que pode ser considerado uma das expressões mais autênticas do seu terroir!

O **Château de Tracy** é comandado pela mesma família há mais de 600 anos. O primeiro vinhedo — *Les Champs de Crix* — foi adquirido em 1396. Até hoje ele integra os 33 hectares que o Château detém, plantados exclusivamente com Sauvignon Blanc, a grande uva do Loire central.

Em **Pouilly-Fumé** ela é a única variedade permitida. E não é nenhum pecado dizer que nesta região ela atinge alguns dos seus níveis mais altos de excelência.

O clima continental, com grande amplitude térmica, auxilia na obtenção de uvas com boa concentração de açúcar, mas sem perda da acidez — fundamental para o estilo produzido na região.

Os solos de *terres blanches* (uma marga calcária rica em fósseis de ostras) e sílex (seixos de silício), dão aos vinhos desta AOC um aroma muito típico de pedra de isqueiro/fumaça. É daí que vem o termo *Fumé*, acrescido ao nome da comuna *Pouilly*.

O **Mademoiselle de T** é fruto de videiras com 27 anos, manejadas na filosofia "*lutte raisonnée*", onde intervenções químicas são realizadas apenas em casos extremos. Vinificação delicada através de prensagem pneumática, com uma curta maceração pré-fermentativa. O vinho amadurece com as lias finas durante oito meses, onde ganha complexidade aromática e textura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

como goiaba, pera asiática e pomelo, junto a notas de pimenta fresca e grama recém cortada, amparadas por um gostoso toque defumado.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exibe um ataque amplo, de textura cremosa; a acidez vibrante aporta tanto frescor quanto uma mineralidade incrível; o perfil de sabor traz frutas mais cítricas, lembrando limão siciliano e abacaxi, com toques de pão fresco e pimenta verde no longo final

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

pratos típicos da região, como os famosos *Rillons de Tours* (barriga de porco cozida lentamente no vinho branco) e *Pâté Berrichon*, além de queijos de cabra como Valençay, Selles-Sur-Cher e Crottin de Chavignol



CULINÁRIA

