

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Château de Tracy Pouilly-Fumé Mademoiselle de T 2022
Vinícola	Château de Tracy
Safra	2022
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Pouilly-Fumé AOC
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em cubas de concreto e aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
Natural	Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
O Château de Tracy é um dos mais antigos e reputados produtores de Pouilly Fumé do Loire. É comandado pela mesma família há mais de 600 anos e seu primeiro vinhedo, o mítico <i>Les Champs de Crix</i>, foi adquirido em 1396. Na AOC Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc é a única casta permitida. A região tem como características um clima continental, com grande amplitude térmica, que auxilia para que os cachos alcancem uma boa concentração de açúcar, mas com ótima retenção de acidez. Os solos são compostos pelas famosas terres blanches – uma marga calcária rica em fósseis de ostras, e sílex (seixos de silício), que agregam aos vinhos um aroma muito típico de pedra de isqueiro/fumaça. É daí que vem o termo Fumé, acrescido ao nome da minúscula comuna de Pouilly. As vinhas que originam o Sauvignon Blanc do Mademoiselle de T são cultivadas na filosofia “lutte raisonnée”, onde intervenções químicas são realizadas apenas em casos extremos. A vinificação é impecável, iniciando com uma delicada prensagem pneumática, com curta maceração pré-fermentativa. Após a fermentação alcoólica o vinho amadurece em cubas de concreto e aço inox.

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				