

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château des Moulins à Vent Héritage Graves Blanc 2024
Vinícola	Château des Moulins à Vent
Safra	2024
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Graves
Tipo	branco
Castas	Sémillon e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Graves é famosa tanto por seus tintos quanto por seus brancos. Antes da drenagem dos pântanos tornar a viticultura no Medoc possível, seu solo enxuto a tornou a primeira sub-região de prestígio de Bordeaux, tudo isso ainda na Idade Média. Sua geografia singular advém do Rio Garonne, curso d'água que esculpiu a região. Por isso, uma de suas características marcantes é a elevada concentração de cascalhos, chamados graviers na língua francesa, fazendo alusão ao nome da localidade.

E é justamente o solo o grande responsável pela singularidade deste terroir. A latitude de 45°, ou seja, metade da distância entre a linha do Equador e o Polo Norte, garantem o clima moderado, mas o solo pobre e repleto de seixos irradia o calor absorvido do sol, fornecendo condições propícias para o amadurecimento completo das uvas.

Falando em uvas, o corte entre Semillón e Sauvignon Blanc é a assinatura dos vinhos brancos da região, que devido à acidez crocante são ideais para um amadurecimento em carvalho. Este exemplar foi elaborado pelo Château des Moulins à Vent a partir de videiras com idade de 40 anos, com vinificação e parte do seu estágio em barris de carvalho sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

limão-siciliano maduro, pera, ameixa-amarela e abacaxi verde, junto a nuances de cera de abelha e baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso mas ao mesmo tempo intensamente fresco, mostra em primeiro plano a clássica textura oleosa da Semillon; as notas aromáticas se repetem em boca, ganhando contornos de zest de laranja, giz e mel, com final pronunciado e muito redondo



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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse