

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Haut Prieur 2018
Vinícola	Château Haut Prieur
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	AOC Blaye Côtes de Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	curto estágio em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	92 pts Andreas Larsson (Tasted) 90 pts Wine Enthusiast Ouro - Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Existe um ditado que fala que “a França produz os melhores e os piores vinhos do mundo”.
Entre os melhores, existe uma grande lista de rótulos que são o sonho de consumo de qualquer enófilo! Porém, em quase sua totalidade, seus preços os transformam em itens de luxo que apenas os mais afortunados conseguem ter acesso.
Dentre os piores... bom a lista aqui talvez possa ser incomensurável! Tanto que o próprio governo francês realizou uma campanha no final do ano passado para que produtores fossem indenizados para destruírem vinhedos que geram vinhos de baixa qualidade.
Mas então, como acertar na compra de um vinho francês que seja acessível e de boa qualidade? Aqui no Brasil não temos outra resposta que não seja a recomendação! Ou você arrisca na aquisição de um produto que pode não lhe agradar, ou confia nas dicas de quem já lhe indicou vinhos confiáveis.
Ainda bem que você está aqui na VinumDay, que possui uma curadoria especializadíssima para sempre lhe aconselhar assertivamente!
O vinho da vez é o ótimo Château Haut Prieur 2018.
Quem o elabora é a minúscula Château Haut Prieur, uma vinícola boutique com mais de 150 anos de tradição pertencente às famílias Baudin, Bonnisset e Jean-Baptiste, que cultiva seus miseros 8 hectares de vinhedos na comuna de Saint Genés, no coração da AOC Blaye Côtes de Bordeaux. As vinhas são cultivadas em uma encosta com exposição sul em solos de composição calcária-argilosa. A empresa conta com a consultoria de Christian Vevry, enólogo da equipe do mítico Michel Rolland.
A empresa faz parte da pequena cooperativa Châteaux Solidaires (Société Coopérative Agricole Châteaux Solidaires), que une 10 minúsculos produtores com o objetivo de baixar custos e aumentar a competitividade. Desta forma, eles investiram em uma vinícola que conta

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de pimenta-preta e alcaçuz, finalizando com um delicado toque terroso e mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo, taninos presentes, finos e maduros perfeitamente suportados por uma acidez salivante e muito gastronômica. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos e o final de boca é longo e bastante prazeroso

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduiche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica



CULINÁRIA

com o que há de melhor no setor de vinificação.

O Château Haut Prieur é um assemblage onde a Merlot predomina com 90% e é completada por 10% de Malbec. Ambas são vinificadas separadamente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática, o corte é realizado e o vinho estagia em barricas de carvalho por alguns meses antes de ser engarrafado.