

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château La Croix Cantenac St Émilion Grand Cru 2016 (Magnum)
Vinícola	Vignobles Benoit Richard
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	80% Merlot, 20% Cabernets
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inserida na margem direita de **Bordeaux** (maior Denominação de Origem francesa), **Saint Émilion** é a única região dessa margem que possui um sistema de classificação, estabelecido em 1955 e que passa por revisões periódicas. É evidente que o nível de exigências nesse caso é criterioso. Os produtores devem respeitar um menor rendimento de frutos, teores alcoólicos mínimos mais elevados, além de requisitos como o engarrafamento na própria vinícola, painéis de degustação e um período obrigatório de ao menos um ano de amadurecimento do vinho. Foi em 1997 que a renomada **Vignobles Benoit Richard** iniciou o projeto de produzir exemplares de alto nível, com qualidade incomparável. Para isso, trabalhou no sentido de preservar a tipicidade e melhores características de seus frutos, princípios esses que se mantém até hoje. Este exemplar, de **garrafa Magnum (1,5 L)**, é um corte composto por 80% de Merlot e 20% de Cabernet's, cultivados em solos compostos por calcário e de argila. Foi envelhecido 18 meses em barricas de carvalho (30% novas) e, em taça se apresenta sedoso, com maciez e muito equilíbrio. A safra de proveniência é a 2016, considerada muito propícia para a viticultura do local, destacada pela qualidade das bagas cultivadas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi profundo

Análise olfativa

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Descrição

frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa), alcaçuz, especiarias adocicadas (cravo, canela), cassis, trufas e deliciosas notas de café

Análise gustativa

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Descrição

encorpado e austero, apresenta taninos perfeitamente integrados, acidez refrescante e saboroso fim de boca, de boa persistência no palato

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada