VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château La Croix Cantenac St Émilion Grand Cru 2018
Vinícola	Vignobles Benoit Richard
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	80% Merlot, 20% Cabernets
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	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 Émillion 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 as melhores características de seus frutos, princípios esses que se mantém até hoje.

As bagas deste vinhaço, cultivadas em solo composto basicamente por calcário e argila, foram colhidas manualmente e vinificadas pelo método tradicional com controle de temperatura. Ao término das fermentações, o vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês. A safra 2018 foi de excelente qualidade nessa região, e este Grand Cru representa muitíssimo bem todo esse potencial, entregando muito mais do que seu próprio valor de mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas maduras (morango, cereja, ameixa), alcaçuz, especiarias doces (noz-moscada, canela), cassis, trufas negras e agradáveis notas de café

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: sedoso, macio e sedutor, apresenta taninos integrados e acidez refrescante; repleto de sabores, que refletem suas notas aromáticas e um final longo que realça o desejo pelos próximos goles

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