

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 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 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	DESCRÍÇÃO	rubi intenso
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRÍÇÃO	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
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRÍÇÃO	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

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