

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	TAÇA
 Natural	 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	DESCRIÇÃO rubi intenso
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas maduras (morango, cereja, ameixa), alcaçuz, especiarias doces (noz-moscada, canela), cassis, trufas negras e agradáveis notas de café
	INTENSIDADE baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	DOÇURA seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	TANINO baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	CORPO leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa
 CULINÁRIA	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
	CARNES peixe <div></div> crustáceo <div></div> ave <div></div> suíno <div></div> cordeiro <div></div> gado <div></div> caça <div></div> curada <div></div>
	QUEIJOS frescos <div></div> moles <div></div> médios <div></div> duros <div></div>
	DA TERRA hortaliças <div></div> legumes <div></div> cereais <div></div> cogumelos <div></div>
	AMIDOS massas <div></div> risotos <div></div> polenta <div></div> tubérculos <div></div>
 CULINÁRIA	TEMPEROS pimentas <div></div> ervas <div></div> especiarias <div></div> aromáticos <div></div>
	DOCES oleoginosas <div></div> frutas <div></div> sobremesas <div></div> chocolate <div></div>
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	