

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Lamothe-Vincent Réserve Bordeaux 2020
<b>Vinícola</b>	Château Lamothe-Vincent
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox, cubas de concreto e barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards 2022   91 pts James Suckling   Ouro - Los Angeles International Wine Awards 2022   Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas 2022   Ouro - Challenge International du Vin 2021   Ouro - Terres des Vins 2022

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundado em 1920, o Château Lamothe-Vincent é uma propriedade familiar com 102 hectares de videiras, cultivadas através de um mosaico de parcelas, distinguidas pelas diferentes formações geológicas. As vinhas estão distribuídas ao longo da ofuscada sub-região de Entre-Deux-Mers, e se beneficiam de solos que vão do argilo-siltoso ao argilo-calcário, cujas formações ocorreram a 30 milhões de anos.

Como é de se esperar, a alma dos vinhos do Château Lamothe-Vincent leva em conta a excepcionalidade de cada micro-parcela, permitindo a vinícola aproveitar as singularidades, em prol da correta ponderação das variedades a cada nova vindima, assim como ocorre nos mais prestigiados vinhos de Bordeaux.

O Réserve 2020 foi elaborado com 80% de Merlot, 12% de Cabernet Franc e 8% de Cabernet Sauvignon, sendo fermentando e brevemente envelhecido em um misto de tanques de aço inox, cubas de concreto e barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

incrivelmente aromático e profundo, repleto de amoras, cassis e cerejas maduras, envoltas por um toque floral, somado a notas de eucalipto, cogumelos e um chocolate amargo muito sutil

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem taninos finos, bem polimerizados, acidez suculenta, um ótimo corpo, aliado a grande amplitude e elevada persistência de notas de frutas negras, eucalipto e tosta

### 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



## CULINÁRIA