

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Malescot Saint Exupéry 2012
<b>Vinícola</b>	Château Malescot Saint-Exupery
<b>Safra</b>	2012
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Margaux
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	56% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc e 8% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	13,3%
<b>Maturação</b>	estadia de 14 a 16 meses em carvalho novo
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	60-90 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Spectator   93 pts James Suckling   93 pts Wine Advocate   92 pts Wine Enthusiast   91 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Jème Grand Cru Classé de 1855**, Malescot Saint-Exupéry é surpreendente, elegante e maduro.

Elaborado pelo **Château Malescot St Exupéry**, é uma propriedade vinícola na denominação **Margaux**, classificada como um terceiro crescimento na classificação oficial de 1855 de Bordeaux. A qualidade tem expandido rapidamente nos últimos anos e o vinho é conhecido pelo seu agradável perfume e textura sedosa, principalmente após seis ou sete anos de envelhecimento.

A adega e as caves estão na própria cidade de Margaux, enquanto 28 hectares de vinhas são cultivados em cinco parcelas na comuna. Na sua elaboração, as uvas fermentam em cubas de inox com temperatura controlada com leveduras indígenas e remontagens suaves. O vinho é envelhecido por 14-16 meses em carvalho novo e engarrafado sem filtração ou clarificação.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (amoras, cassis, cereja, framboesa), escotados por notas defumadas e tostadas, que se mesclam a toques elegantes florais e terrosos

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

de pureza sensacional, acidez equilibrada e taninos maduros; encorpado, deslumbrante, multidimensional e de final intenso, frutado e saboroso; extremamente suculento

### 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



## CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

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