VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Pontac Monplaisir Pessac-Léognan 2010
Vinícola	Château Pontac Monplaisir
Safra	2010
País	França
Região	Pessac-Léognan, Graves (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot
Teor Alcoólico	15%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Excelente vinho da impecável safra de 2010 - considerada a melhor deste século na região de Bordeaux.

Pessac-Léognan fica na região central de Graves, internacionalmente reconhecida por produzir um dos ícones da vitivinicultura mundial, o famigerado Haut-Brion.

Claro que o Château Pontac Monplaisir não atinge esse nível de fama, porém é um bom exemplar (e com um preço acessível) do que a região de solo de cascalho e areia árida pode oferecer.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (ameixa em destaque), baunilha, tabaco, pimenta preta, sous bois e notas defumadas e minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: ótima estrutura, com taninos firmes e maduros acompanhados por uma ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras, sous bois, tabaco e notas minerais e tostadas

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: carnes de gado ou caça assadas na brasa ou no forno, massas e risotos a base de cogumelos, queijos duros e embutidos em geral