

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Roubine Cru Classé Cuvée Premium 2023
Vinícola	Château Roubine
Safra	2023
País	França
Região	Provence
Tipo	rosé
Castas	Cinsault, Grenache, Tibouren, Syrah, Mourvèdre e Rolle
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adega 92 pts Wine Enthusiast 91 pts Andreas Larsson 91 pts Le Figaro 90 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Château Roubine, localizado no coração da Provence, é uma vinícola de longa tradição, reconhecida como Cru Classé na histórica classificação de 1955. Esse título reflete décadas de trabalho no cultivo das vinhas, profundo conhecimento do terroir e a combinação de técnicas modernas com respeito à tradição. As vinhas, plantadas em solos calcários e argilosos com exposição ideal ao sol mediterrâneo, favorecem a maturação equilibrada das uvas.

O Cuvée Premium 2023 é um blend de Cinsault, Grenache, Tibouren, Syrah, Mourvèdre e Rolle. As uvas foram colhidas à noite e prensadas imediatamente ao chegar à vinícola. Cada casta passou por fermentação separada, a baixa temperatura. O blend final só foi composto após a degustação de cada lote, garantindo que a combinação refletisse o perfil pretendido pelos enólogos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

DESCRIÇÃO peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral