VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Sérilhan 2016
Vinícola	Château Sérilhan
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Estèphe
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (37% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Wine Advocate | 93 pts James Suckling | 92 pts Decanter Magazine | 92 pts Vinous Media

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Saint-Estèphe, no Haut-Médoc, é uma denominação reverenciada por seus tintos baseados em Cabernet Sauvignon e Merlot. Como no resto da região, o solo nesta porção é pedregoso, porém, apesar da localização próxima ao Gironde, a argila se faz presente em maior quantidade. Desta forma, nas estações de seca as vinhas tem acesso a uma maior quantidade de água em depósitos subterrâneos. Outro efeito perceptível são vinhos com acidez e taninos mais salientes, ou seja, os exemplares desta porção são dotados de uma estrutura incrível, capaz de suportar bons anos de guarda.

Apesar de Cabernet Sauvignon ser o componente principal, gradualmente a participação da delicada Merlot vem aumentando, justamente para tornar os vinhos mais equilibrados. Isso ocorre, pois as características do *terroir* são muito propícias para a cepa. Aliás, neste rótulo, ambas encontram-se em proporções bem aproximadas: 54% da primeira e 46% da segunda.

Elaborado pelo Château Sérilhan, um Cru Bourgeois Supérieur, este exemplar é fruto de videiras com idade média de 35 anos. As uvas foram vindimadas manualmente e cada parcela, de cada casta, foi vinificada separadamente, garantindo as características homogêneas de cada uma. A malolática ocorreu em barricas de carvalho, e ao final, sucedeu-se um amadurecimento de 14 meses nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: amoras maduras, floral de violetas e especiarias se unem a notas de caixa de charuto, chocolate amargo, café e tosta

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: taninos carnudos, acidez vigorosa e frutas suculentas garantem um caráter sedutor a este requintado exemplar; o final é longo e mostra a complexidade esperada de um grande vinho da região

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: 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