

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Smith Haut-Lafitte 2017
Vinícola	Château Smith Haut Lafitte
Safra	2017
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pessac-Léognan
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%), Cabernet Franc (4%) e Petit Verdot (1%)
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (60% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97+ pts Wine Advocate 97 pts James Suckling 96 pts Jeb Dunnuck 95 pts Wine Spectator 94 pts Decanter Magazine 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos mais imponentes Châteaux de Pessac-Léognan, Smith Haut Lafitte recebeu este nome quando o comerciante escocês George Smith o adquiriu no século XVIII. Em 1959 foi agraciado com o título de Grand Cru Classé pela Classificação de Graves, fato que o fez adentrar na seleta lista de melhores vinícolas de Bordeaux. Em um passado não tão distante, já na década de 1990, foi adquirido pelo esquiador olímpico Daniel Cathiard, que em conjunto com sua esposa, proporcionaram uma intensa modernização no local, fomentando de forma muito significativa a qualidade dos rótulos. Na comuna de Martillac, margem esquerda do Rio Garonne, a família Cathiard cultivava seus vinhedos em uma planície repleta de cascalhos de origem aluvial. Château Smith Haut Lafitte é o primeiro vinho da casa, composto por 60% de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot, 4% de Cabernet Franc e 1% de Petit Verdot. As vinhas, com idade média de 38 anos, possuem rendimento baixo, o que proporciona bagas com uma carga de aromas e sabores incrivelmente deliciosos. A vinificação ocorre de forma muito cuidadosa, em cubas de carvalho, com remontagens manuais. Após a fermentação, o vinho estagia por 18 meses sobre as borras finas em barricas de carvalho, das quais 60% são novas e produzidas no próprio chateau.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, groselha, amora, cassis), pimenta-preta, especiarias adocicadas (baunilha, anis-estrelado, cravo), nuances herbáceas e toques florais, de grafite e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de elegancia vibrante, possui acidez suculenta, taninos polidos e bom volume em boca, com final delicioso e extremamente gastronômico

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

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