

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Smith Haut-Lafitte 2017
<b>Vinícola</b>	Château Smith Haut Lafitte
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Pessac-Léognan
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%), Cabernet Franc (4%) e Petit Verdot (1%)
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês (60% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	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 cultiva 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

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

