VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Domaine Des Verchères Mâcon-Mancey 2018 |
| **Vinícola** | Domaine des Verchères |
| **Safra** | 2018 |
| **País** | França |
| **Região** | Borgonha |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | 100% Gamay |
| **Teor Alcoólico** | 12.5% |
| **Maturação** | em tanques de aço inoxidável |
| **Temperatura de Serviço** | 14° a 16°C |
| **Guarda** | até 2027 |
| **Decanter** | 15 a 30 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Silicone**

## TAÇA

**Borgonha**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situado ao norte do Beaujolais, o Mâconnais fica no sul da Borgonha, sendo o maior distrito tanto em vinhedos cultivados como em volume fabricado. Quem domina são os vinhos brancos, beirando 90% da produção, tendo como referência a famosa AOC Pouilly-Fuissé. Os escassos tintos, diferente do restante da Borgonha (onde quem reina é a Pinot Noir), são elaborados em sua grande maioria pela variedade Gamay.

No norte do Mâconnais temos uma das poucas designações geográficas que produzem vinhos tintos, a AOC Mâcon-Mancey. No coração da denominação, na minúscula comuna de Royer (de pouco mais de 100 habitantes), a família Dupuis cultiva organicamente há três gerações 27 hectares de vinhedos (sendo 8 de Gamay) plantados em solo vermelho, rico em ferro, de composição calcária-argilosa.

As uvas Gamay que dão vida ao Domaine Des Verchères Mâcon-Mancey 2018 são vinificadas cuidadosamente, sofrendo uma maceração pré-fermentativa a frio entre 4 a 5 dias, para enfim serem delicadamente prensadas e o mosto ser colocada em tanques de aço inox. Nestes, as fermentações alcoólica e malolática são realizadas e o vinho é engarrafado assim que estabilizado.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante de média intensidade

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas, principalmente frescas, escoltadas por notas levemente picantes, de pimentas verde e vermelha, e delicadas notas florais

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegantíssimo, com taninos suaves e macios contrastando com uma acidez maravilhosa e muito salivante

### 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: peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos