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