





























INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Domaine Race Chablis 1er Cru Montmains 2018
Vinícola	Denis Race
Safra	2018
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chablis
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	o vinho estagiou 9 a 10 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sem dúvidas, um rótulo que figura entre os melhores **Chablis 1er Cru**, escoltado pela reconhecida expertise de quem o produz e a tipicidade de um *terroir* único. Elaborado pelo **Domaine Denis Race**, este branco é fruto de um minimalista trabalho familiar, que vai desde o cultivo da uva até a comercialização de seus vinhos.  
  
Os **Chablis 1er Cru** são produzidos com controles de qualidade mais rigorosos, quando comparados aos rotulados somente como "Chablis". Entre eles se destacam critérios como rendimentos máximos e nível mínimo de teor alcoólico.  
  
A vinícola pertence a uma tradicional família de vinhateiros, que há quatro gerações se dedicam ao cultivo da casta Chardonnay, manejando 18 hectares em diferentes denominações, com videiras que têm entre 2 e 65 anos. Para a elaboração desta linha, a Denis Race selecionou bagas dentro dos 5 hectares que possui na comuna de **Montmains** (a sudoeste da cidade de Chablis), oriundas de videiras de 4 a 45 anos. Os vinhos dessa região se destacam por apresentarem frescor, mineralidade e elegância.  
  
A vinificação foi monitorada de perto pela enóloga Claire, filha dos atuais proprietários: **Denis e Laurence Race**. A estrutura da cave é projetada para que a maior parte dos processos ocorra por gravidade. Para as fermentações, foram utilizados tanques de aço inox com temperatura controlada. A fermentação alcoólica foi acompanhada criteriosamente através de análises frequentes, assim como a posterior fermentação malolática. O envelhecimento ocorreu por cerca de 9 a 10 meses em aço inox e, após, o vinho foi filtrado e engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL	
 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO amarelo palha
 <b>Análise olfativa</b>	INTENSIDADE baixa      alta
	EVOLUÇÃO primário      terciário
 <b>Análise gustativa</b>	DESCRIÇÃO frutas de caroço (pêssego), frutas brancas (maçã-verde), frutas cítricas, nuances de flores, minerais e toques de mel
	INTENSIDADE baixa      alta
	DOÇURA seco      doce
	ACIDEZ baixa      alta
	TANINO baixa      alta
	CORPO leve      encorpado
	PERSISTÊNCIA curta      longa
	DESCRIÇÃO elegante e sedutor, com acidez firme e refrescante, de textura untuosa e expressivos toques minerais

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	ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno			