

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



Natural

TAÇA



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

Análise visual

Descrição

amarelo palha

Análise olfativa

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Descrição

frutas de caroço (pêssego), frutas brancas (maçã-verde), frutas cítricas, nuances de flores, minerais e toques de mel

Análise gustativa

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

CULINÁRIA

Carnes

peixe crustáceo ave suíno

Queijos

cordeiro gado caça curada

da Terra

frescos moles médios duros

Amidos

hortaliças legumes cereais cogumelos

Temperos

massas risotos polenta tubérculos

Doces

pimentas ervas especiarias aromáticos

Ostras

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

Descrição

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