

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Duchesse de Pauillac 2019
<b>Vinícola</b>	Château Duhart-Milon
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Pauillac
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	Ouro - Concours International de Lyon

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pauillac é uma das denominações mais prestigiadas do Médoc, na margem esquerda de Bordeaux.

Grande parte de seu renome é devido ao trabalho da Duquesa de Pauillac, mulher que foi proprietária de alguns *châteaux* na região, durante o século XIX. Uma de suas grandes contribuições foi a implementação de vinificações com controle de temperatura.

Em sua homenagem, o Château Duhart-Milon, propriedade que pertence ao ilustre Lafite Rothschild, vinifica este exemplar. O corte é composto de 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot e 10% Cabernet Franc, e conta com uma maturação de 18 meses em barricas de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa      alta

EVOLUÇÃO  primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa      alta

DOÇURA  seco      doce

ACIDEZ  baixa      alta

TANINO  baixa      alta

CORPO  leve      encorpado

PERSISTÊNCIA  curta      longa

DESCRIÇÃO

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