

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Duluc de Branaire Ducru Saint Julien 2016
Vinícola	Château Branaire-Ducru
Safra	
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Julien
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	91 pts Decanter Magazine   91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os capítulos da longa história do Château Branaire-Ducru demonstram como sua estruturação decorreu e como adquiriu renome. O local foi adquirido em 1680 pela família Braneyre, e passou, anos depois, para seus descendentes, desta vez da família Du Luc, que construíram em 1824 o imponente castelo na propriedade. Tornou-se um dos Grand Cru Classé du Medoc na Exposição Universal de Paris de 1855, e até meados do século passado, o château foi controlado por um parente próximo dos antigos mantenedores, Gustave Ducru. Ao final da década de 1980, foi adquirido pelo empresário Patrick Maroteaux, que assumiu as rédeas e implementou uma grande modernização no local, colocando novamente em destaque os vinhos da casa. <br /><br />Na margem esquerda do estuário <em>Gironde,</em>entre Margaux e Pauillac, a pequena denominação Saint-Julien goza de excelentes características geográficas. Não à toa, raras são as porções de terras em que não se avistam vinhas, cultivadas sobre a planície e o solo de origem aluvial, repleto de cascalhos.<br /><br />Duluc de Branaire-Ducru é o segundo vinho da vinícola, constituído com as castas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, vinificadas separadamente a partir das vinhas mais jovens. A elaboração ocorreu em tanques de aço inoxidável, em uma sala que conta com uma estrutura incrivelmente preparada para evitar o uso de bombas, que poderia acelerar a oxidação dos vinhos. Jean-Dominique Videau é o enólogo responsável por fazer o <em>assemblage,</em>que ao final é maturado por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (cereja, groselha), violeta, pimenta-preta, tabaco, especiarias adocicadas, e notas herbáceas.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

muito elegante, apresenta bom corpo, com taninos aveludados em perfeita harmonia com sua acidez; o final é longo e conta com saborosas notas frutadas



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

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