

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

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