VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Estandon Brise Marine Rosé 2019
Vinícola	Estandon
Safra	2019
País	França
Região	I.G.P. Méditerranée (Provence)
Tipo	rosé
Castas	Garnacha e Syrah
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recém chegada ao Brasil, a safra 2019 do **Estandon Brise Marine** é um dos belos achados da nossa curadoria nesta reta final de 2020.

Gente, que vinho bem feito! Ele é um Provence na essência — o produtor está situado no coração das Côtes-de-Provence — que chega com preço super acessível por ser rotulado sob a **IGP Mediterranée**, uma área que engloba, além da Provence, partes do vizinho Rhône.

Estandon, por sinal, é uma referência na vinificação de rosés, e sua *expertise* pode ser sentida claramente neste belo exemplar, que como o próprio nome diz, captura a brisa marítima do mediterrâneo. Garnacha e Syrah chegam com leveza e uma elegância que vai da garrafa à taça.

Um vinho que acaricia o palato com uma acidez refrescante e perfeitamente integrada ao conjunto, repleto de pêssegos, morangos e pomelo. Final intenso e cítrico, que pede um novo gole. O aroma entrega ainda notas florais e um toque de ervas frescas.

No meio do caminho entre um *vin de soif* e um *vin gastronomique*, este é um rosé que pode ser o alívio perfeito para um dia escaldante à beira mar, mas que também vai muito bem à mesa, em especial na companhia de frutos do mar ou peixes frescos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rosa salmão claro

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: pêssegos, morangos e pomelo, junto a notas florais de rosas e um toque de ervas frescas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um vinho que acaricia o palato com uma acidez refrescante e perfeitamente integrada ao conjunto, repleto de pêssegos, morangos e pomelo; final intenso e cítrico, que pede um novo gole

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: frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls