

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Estandon Lumière 2020
<b>Vinícola</b>	Estandon
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Provence
<b>SubRegião</b>	Coteaux Varois en Provence
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	-
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12°C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É na terra de rosés magníficos, a bela **Provence**, que se encontra a **Estandon**, maior cooperativa vinícola da região, portadora da **Certificado Agri Confiance**, que garante qualidade e rastreabilidade. Em meio a **A.O.C. Coteaux Varois**, uma sub-região nos arredores da comuna de Var, extremo sudeste da França, são cultivadas as videiras de **Cinsault, Grenache e Syrah** que compõem o Lumière.

Uma porção é proveniente de Roquebrussanne, cidade onde predomina o solo argiloso-calcário, com cultivo em montanhas dolomíticas. Outra porção é proveniente de Seillons-Source-d'Argens, onde o destaque fica por conta dos 400 metros de altitude e das minas de água escondidas no subsolo, que nutrem as videiras mesmo no clima quente do Mediterrâneo.

As uvas empregadas na elaboração deste exemplar foram colhidas a noite, prevenindo a oxidação e permitindo que mantenha a sua linda cor salmão brilhante. Todo o processo (curta maceração, leve prensagem e fermentação alcoólica) ocorreu com temperaturas controladas, evitando-se a malolática.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

salmão brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

toranja, frutas vermelhas frescas (morango), frutas cítricas e nuances minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

delicado e sedoso, entrega ótima intensidade; apresenta bom corpo e uma acidez gostosa; nos sabores se destaca a nota de toranja e o toque mineral

### 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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos-do-mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, queijo de cabra, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral