

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lavendette Rosé 2018
Vinícola	Breban
Safra	2018
País	França
Região	Alpes-de-Haute-Provence I.G.P.
Tipo	rosé
Castas	40% Syrah, 40% Grenache e 20% Cinsault
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	passagem por inox até o engarrafamentos
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para finalizar nossa campanha Escolhas do Velho Mundo, selecionamos o delicioso Lavendette Rosé.

Os vinhos rosés da Provence são inspiração para praticamente todos os produtores de nosso planeta. Seu perfil de cor, aroma e paladar é incansavelmente visado, copiado e replicado, tudo buscando atingir o incrível resultado e sucesso mundial deste terroir.

O Lavendette Rosé vem de um local de destaque dentro da grande região da Provence, a Alpes-de-Haute-Provence Indicação Géographique Protégée.

O destaque desta I.G.P. é, como seu nome diz, o fato dela estar em uma altitude maior, no sopé sul dos Alpes, no extremo sudeste da França, na divisa com a Itália. O clima ali, embora apresente característica do tipo Mediterrâneo, é significativamente moderado tanto pela altitude quanto pela presença dos Alpes. Os dias quentes e ensolarados do verão francês são amenizados por noites frias, refrescadas pelo ar fresco que desce dos Alpes. Essa magnífica amplitude térmica diária cria condições ideais para a criação de vinhos rosés leves, refrescantes e aromáticos.

Elaborado pela Les Vins Breban, uma tradicional vinícola familiar que está em sua terceira geração, o Lavendette Rosé 2018 é um assemblage composto por 40% de Syrah, 40% de Grenache e 20% de Cinsault. Elaborado através do método de prensagem direta, onde as uvas tintas são prensadas pneumaticamente sem maceração peculiar (o que resulta em um vinho de cor rosa muito claro) e fermentadas em baixa temperatura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

casca de cebola de média intensidade



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de boa intensidade e elegância, tem notas de morango, rosas, goiaba, ervas e toque cítricos como zestes de laranja e tangerina



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

untuoso e com ótima intensidade, apresenta uma acidez gostosa e equilibrada com o conjunto, em boca carrega as frutas com nitidez, envolvidas em um final cítrico, com leve mineral e amável

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

saladas leves com frango defumado, spaghetti de camarões com pancetta, canapés e carnes curadas, peixes leves e terrine de aves



CULINÁRIA

