VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Carillon de Rouget Pomerol 2018
Vinícola	Château Rouget
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pomerol
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	15%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	10 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Rouget, situado em Pomerol (margem direita de Bordeaux), existe desde 1700 e foi adquirido pela família Labruyère em 1992.

A propriedade é caracterizada por um solo rico em ferro, onde são mantidas 85% de vinhas de Merlot e 15% de Cabernet Franc. Essa composição se reflete nos dois vinhos produzidos pelo Château.

Para o *second vin* Le Carillon de Rouget, a elaboração ocorreu com uvas colhidas manualmente em videiras com idade média de 20 anos. Após seleção, a fermentação foi conduzida em cubas de aço inox e o vinho é encaminhado para um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

A safra foi engarrafada seguindo o critério do "Dia da Fruta" do calendário lunar, quando a Lua se encontra nos signos do elemento fogo.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa, mirtilo, figos), especiarias picantes e adocicadas, baunilha, café e tostado

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: generoso, rico e amplo, com taninos polidos e acidez equilibrada; nos sabores destacam-se as notas de frutas negras e apresenta um longo e saboroso final

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: lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas