

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Petit Haut Lafitte 2016
Vinícola	Smith Haut-Lafitte
Safra	
País	França
Região	Pessac-Léognan (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 18 meses, sendo 20% delas novas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	94 pontos Wine Enthusiast 93 pontos Robert Parker 92 pontos James Suckling 90 pontos Wine Spectator 4.1 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Château Smith-Haut-Lafitte** é um *hors-concours* entre os *sommeliers* da *Curadoria VinumDay*. Este tradicional produtor localizado no alto de **Lafitte** é um **Cru Classé** da região de **Graves**, em **Pessac-Léognan**, margem direita de **Bordeaux**, berço dos melhores **Cabernet Sauvignon** produzidos no planeta.

Seus 67 hectares de vinhedos, hoje sob domínio da família Cathiard, são compostos basicamente por cascalho do tipo Gunzian, o que possibilita perfeita drenagem e dá às uvas um distinto e inimitável caráter mineral.

Em sua versão **Le Petit** a tradicional casta bordalesa encontra um corte com Merlot e se mostra mais jovem e frutado se comparado ao seu Grand Vin. No entanto, concordamos após a degustação, de que “pequeno” não é um adjetivo pertinente a este grande tinto da França.

Maturado em **barricas de carvalho por 18 meses**, sendo 20% delas novas, é um fantástico exemplar da vinicultura francesa, absolutamente saboroso caso degustado agora, e com **incrível potencial de guarda**.

Os aromas trazem ao nariz frutas vermelhas e negras maduras, de **cereja, amora, framboesa, cranberry** e **mirtilo**, escoltadas por um **inebriante toque floral** que remete a rosas coloridas. A longa passagem

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, de cereja, amora, framboesa, cranberry e mirtilo, escoltadas por um inebriante toque floral que remete a rosas coloridas; especiarias doces, de noz-moscada, cravo e canela, com um gostoso abaunilhado a fechar o bouquet

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta confirma, e chega com um delicioso toque ácido e energético; taninos firmes e bem polidos; herbáceo de ervas aromáticas e temperos frescos; final macio, untuoso, cheio de notas tostadas e defumadas, e uma nuance mineral que lembra grafite

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

impressiona com magret de pato grelhado servido ao molho de ervas aromáticas, alho e manteiga clarificada



CULINÁRIA

por madeira entrega ainda um toque de especiarias doces, de noz-moscada, cravo e canela, com um gostoso **abaunilhado** a fechar o *bouquet*.

No palato é **fresco**, de **corpo intenso** e **muito elegante**, mesmo com toda a estrutura que se esconde por trás da fruta que se confirma, e chega com um delicioso toque ácido e energético. Os **taninos** aparecem **firmes** e **bem polidos**, preenchendo a boca, acompanhando agradável herbáceo de ervas aromáticas e temperos frescos. Entrega untuosidade aliada à jovialidade dos seus recém-completos quatro anos, com final macio, cheio de notas **tostadas** e **defumadas**, e uma nuance mineral que lembra **grafite**.