

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Petit Haut Lafitte Pessac-Léognan 2019
Vinícola	Château Smith Haut Lafitte
Safra	2019
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pessac-Léognan
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (20% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts The Wine Independent 94 pts James Suckling 94 pts Jane Anson - Decanter Magazine 94 pts Insidebordeaux.com 94 pts Antônio Galloni - Vinous 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Jeb Dunnuck 93 pts Chris Kissack - Winedoctor 93 pts Jeff Leve 93 pts Falstaff 93 pts Adrian van Velsen 93 pts Vert de Vin 92 pts Jean-Marc Quarin 91 pts Wine Spectator 90+ pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Smith-Haut-Lafitte é um *hors-concours* entre os *sommeliers* da *Curadoria VinumDay*. Este tradicional produtor 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 12 meses, sendo 20% delas novas, é um fantástico exemplar da vinicultura francesa, absolutamente saboroso caso degustado agora, e com incrível potencial de guarda.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



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
espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica

