

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Petit Smith Haut Lafitte Pessac-Léognan 2020
Vinícola	Château Smith Haut Lafitte
Safra	2020
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Pessac-Léognan
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (20% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	96 pts Decanter Magazine 95 pts Anthocyanes 94 pts Jane Anson 94 pts Vinous 94 pts Jeb Dunnuck 94 pts James Suckling 93 pts Wine Advocate 93 pts Jeff Leve 93 pts Jean-Marc Quarin 93 pts Falstaff 93 pts Wine Doctor 92 pts Alexandre MA 91 pts Adrian van Velsen 91 pts Winedoctor 91 pts VertdeVin 91 pts The Wine Independent

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 14 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						

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 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

