

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				
	Intensidade	baixa	alta		
Análise olfativa	Evolução	primário	terciário		
	Descrição				
	Intensidade	baixa	alta		
	Doçura	seco	doce		
	Acidez	baixa	alta		
Análise gustativa	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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

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

CULINÁRIA

