VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Les Argelières Grande Cuvée Cabernet Franc 2020 |
| **Vinícola** | LGI Wines |
| **Safra** | 2020 |
| **País** | França |
| **Região** | Pays d'Oc |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Cabernet Franc |
| **Teor Alcoólico** | 13,5% |
| **Maturação** | sem passagem por madeira |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2028 |
| **Decanter** | 20-40 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tem que vinhos que a gente adora trabalhar! O **Les Argelieres Cabernet Franc** é um deles. Ele possui aquela combinação invejável entre tipicidade, qualidade e preço super acessível.

Temos aqui um suculento **Cabernet Franc** elaborado pela arrojada **Marilyn Lasserre**, enóloga que vem contribuindo significativamente para a transformação e o recente sucesso dos vinhos do Languedoc.

Em seu currículo, Marilyn conta com diversas experiências ao redor do globo, como na África do Sul, Espanha, Austrália, Estados Unidos, e claro, muito tempo em Bordeuax, em especial Saint Émilion, onde criou vínculo com a Cabernet Franc.

Este exemplar é um tributo ao *terroir* de onde provém, com seus solos de seixo e calcário, onde os vinhedos estão alinhados para uma excelente exposição solar.

Ao desarrolhar a garrafa tenha cuidado: é tão fácil e prazeroso de beber, que o líquido geralmente "evapora" em poucos instantes ;-)

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com nuances púrpura

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras frescas (ameixa, framboesa, jabuticaba, cassis), especiarias picantes, como pimenta-do-reino, além de folha de tomate e ervas culinárias secas

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: íntegro e elegante, seus taninos são polidos e maduros, com a acidez na medida certa; intenso em sabor, destaca a carga de fruta vermelha, com um final gostoso e bastante gastronômico

### 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