

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maison 1982 Atlantique Rouge
Vinícola	Terre de Vignerons
Safra	N.V.
País	França
Região	IGP Atlantique
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	este vinho não passa por estágio em barricas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada em 2006, a IGP Atlantique é uma alternativa aos produtores da costa oeste francesa que desejam exercitar sua criatividade e proporcionar vinhos diferenciados aos consumidores, utilizando um *terroir* respeitado a séculos pela sua superioridade.

O *terroir* em questão é aquele compreendido entre o Maciço Central e o Oceano Atlântico, cortado por diversos rios que neste último deságuam e que também garantiram os depósitos aluviais característicos deste solo. Atlantique é um título IGP que encobre renomadas áreas, em especial Bordeaux e Cognac. Assim como seu nome sugere, o oceano é o recurso regulador do clima local, com verões quentes e secos, mas arrefecidos pela Corrente do Golfo, e invernos moderados e úmidos.

O leque de castas permitidas é amplo, mas as típicas do sudoeste francês são as mais tradicionais. Neste corte, onde predomina a exuberância das frutas, encontra-se majoritariamente Merlot (80%), com uma singela contribuição de Cabernet Sauvignon (20%), ambas uvas que fornecem sua plena expressão em solo argiloso-calcário. Maison 1982 é o resultado deslumbrante obtido através de um *blend* não safrado, com uma das melhores relações preço-qualidade do mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE **baixa** **alta**

EVOLUÇÃO **primário** **terciário**



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, especiarias picantes (pimenta-do-reino), rosas-vermelhas e nuances de cascalho

INTENSIDADE **baixa** **alta**

DOÇURA **seco** **doce**

ACIDEZ **baixa** **alta**

TANINO **baixa** **alta**

CORPO **leve** **encorpado**

PERSISTÊNCIA **curta** **longa**



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e intenso, tem bom corpo, taninos polidos e acidez succulenta; frutas vermelhas frescas, como a cereja, se destacam

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

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA