

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mirandelle de L. Lurton Bordeaux 2017
Vinícola	La Passion des Terroirs
Safra	2017
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mirandelle foi elaborado pela família **Lurton**, fruto da safra 2017, que se caracterizou por uma vindima de personalidade forte, demandando rigorosos trabalhos na vinha. De fato, o manejo dos vinhedos não foi para qualquer um, e o volume produzido foi bastante inferior à média das vindimas, mas quando falamos em qualidade... o resultado foi lindo. Entre geadas e chuvas, os viticultores tiveram verdadeiros desafios. Por outro lado, produtores dotados de know-how comprovaram sua expertise, elaborando vinhos excepcionais, com um maravilhoso realce do *terroir*. Os tintos oriundos dessa vindima apresentam um perfil clássico: elevado frescor e notável expressão frutada. Potencializando esse cenário, o **Mirandelle** foi elaborado em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu por um longo período de amadurecimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (amora, groselha), mentol, notas florais (rosas-vermelhas), nuances herbáceas (folha de tomate), especiarias picantes (pimenta-preta) e ervas aromáticas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

potente e elegante, tem taninos presentes, bem integrados, ótimo frescor e sabores equilibrados entre frutas vermelhas e especiarias picantes, com um final muito gostoso

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