

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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