

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montaignan Syrah 2020
Vinícola	Montaignan
Safra	2020
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	fermentou e estagiou em contato com carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Medalha de Grande Ouro - Berliner Wein Trophy 8,5/10 De Grote Hamersma

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Montaignan Syrah 2020 foi criado pela LGI Wines, empresa especializada em vinhos de Languedoc, que por cinco anos consecutivos foi eleita como Melhor Produtora da França no Berliner Wein Trophy.

Através da marca Motaignan, a LGI visa destacar vinhos obtidos na incrível diversidade de solo e clima da região, onde cada casta consegue encontrar um *microterroir* de predileção.

As uvas de Syrah desse varietal advêm das encostas da Montagne Noir, próximo à cidade de Narbonne. Os vinhedos estão voltados ao sul, exposição que maximiza a maturação dos frutos no continente europeu. Além disso, a área se caracteriza pelo solo rico em xisto e cascalhos e, apesar de os dias serem quentes, a proximidade com a imponente montanha e um parque natural, garante noites muito frescas, criando ótimas condições para o desenvolvimento de aromas complexos nos vinhos.

Na adega, parte das uvas passou por uma maceração a quente, durante 24 horas, e outra parte por uma maceração tradicional, que durou 3 semanas. Após essa etapa, a fermentação e o estágio foram conduzidos em contato com carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas pretas maduras (ameixa, cereja e mirtilo), nuances de violetas, especiarias adocicadas e picantes, como canela, baunilha e pimenta-preta, envoltas por notas de tabaco, alcaçuz e chocolate meio amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

volumoso e com toque de seda, tem taninos polidos e muitos elegantes, escoltados por uma acidez suculenta; a fruta negra como o mirtilo se destaca, acompanhada de certa picância, e permanece com boa persistência

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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



CULINÁRIA