

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Origine de Kressmann Bordeaux 2018
<b>Vinícola</b>	Kressmann
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Kressmann é uma das famílias mais tradicionais de Bordeaux. Iniciaram, ainda no século XIX, como comerciantes, buscando parcerias com *Châteaux* de grande qualidade, mas sem reconhecimento Grand Cru. Hoje, a marca atua como um dos maiores *players* da região, cuja competência tornou seu vinho Monopole Dry, lançado em 1897 misturando diferentes Crus, o mais antigo rótulo bordelês ainda em comercialização.

As três grandes uvas da região são Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, empregadas no típico *Bordeaux Blend*. Mas Origine foge do óbvio, apresentando-se como um Merlot 100% varietal. É um vinho que busca retomar os primórdios da vinificação, em uma época onde não ocorria a adição de sulfitos, mostrando o vinho do jeito que ele é, da maneira mais pura e sincera.

Diante da instabilidade climática da região, elaborar um rótulo como este parece ser uma jogada bastante arriscada. Mas com tamanha *expertise*, o time de enólogos da Kressmann não hesitou em fazer como sempre: procurar as melhores parcelas para originar seus vinhos. Com média de 4,0 no Vivino, em meio a mais de 150 avaliações, este vinho entra para a seleta lista de exemplares sem adição de sulfitos, com uma bela aprovação tanto no Vivino quanto em nossa curadoria.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, toques de folha de tomate, pimenta dedo-de-moça, ervas de quintal e traços mentolados

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

de corpo mediano, tem taninos firmes, acidez suculenta e ótimo equilíbrio; as notas de cereja e groselha se destacam na boca, com traços apimentados em segundo plano e ótima 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



### 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