

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Plaimont Brumes de Gascogne Merlot-Tannat 2024
<b>Vinícola</b>	Plaimont
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Côtes de Gascogne
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tannat e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	Ouro - Gilbert & Gaillard

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Plaimont, cooperativa fundada nos anos 1970 pelo enólogo André Dubosc, nasceu com um objetivo claro: valorizar as castas tradicionais da Gasconha e mostrar ao mundo o potencial da região. Com essa filosofia, produz vinhos de altíssima qualidade que refletem a identidade local. É dentro desse espírito que nasce o Brumes de Gascogne 2024: um corte de 60% Tannat e 40% Merlot que traduz o DNA da região de onde vem. Um vinho influenciado pelo clima, pela paisagem e pelas castas que o compõem, que se revela aos poucos, com clareza e profundidade, lembrando as brumas típicas da região.

## ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta	vermelho rubi	
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário		
	DESCRÍÇÃO	aromas vibrantes de frutas silvestres, como cereja, framboesa e amora, envolvidos por delicadas notas florais e de ervas frescas, que realçam o frescor			
	INTENSIDADE	baixa	alta		
	DOÇURA	seco	doce		
	ACIDEZ	baixa	alta		
	TANINO	baixa	alta		
	CORPO	leve	encorpado		
	PERSISTÊNCIA	curta	longa		
Análise gustativa	DESCRÍÇÃO	em boca, confirma a promessa do nariz: a acidez bem integrada traz vivacidade, os taninos macios oferecem textura aveludada e a fruta se mantém em destaque, compondo um conjunto harmonioso e envolvente. O final, polido e persistente, convida naturalmente a mais um gole			
CULINÁRIA	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
	DESCRÍÇÃO	carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes			