

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO aromas vibrantes de frutas silvestres, como cereja, framboesa e amora, envolvidos por delicadas notas florais e de ervas frescas, que realçam o frescor



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO 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

DESCRIÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes