

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Plaimont Géoglyphe Madiran 2019
Vinícola	Plaimont
Safra	2019
País	França
Região	Madiran
Tipo	tinto
Castas	Tannat e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 a 14 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60-90 minutos
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Plaimont ("Pl" de Plaisance, "Ai" de Aignan e "Mont" de Saint-Mont) é uma cooperativa vinícola fundada na década de 1970 por iniciativa do enólogo André Dubosc, natural da Gasconha, que tinha o sonho de elevar a reputação dos vinhos da região.

O trabalho desenvolvido ao longo dos anos tem dado excelentes resultados, como no Geoglyphe 2019, que obteve impressionantes 93 pontos da Wine Enthusiast.

Inspirado nos geoglifos, que geralmente são formados por seixos arredondados provenientes dos rios, este vinho é produzido a partir de vinhas velhas cultivadas em solos muito pedregosos, que favorecem a maturação fenólica. As videiras estão localizadas no vilarejo de Maucor (Madiran).

O blend 70% Tannat e 30% Cabernet Sauvignon passa por um processo de maturação em barricas de carvalho francês durante 11 a 14 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

rico em frutas negras, frescas e maduras, como ameixa, mirtilo e cereja, delineadas por toques de café, de caça e couro



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta taninos firmes e uma acidez viva; tem boa profundidade, com camadas de frutas entrelaçadas em notas defumadas deliciosas; a persistência é boa e deleitosa



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

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort