





INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Plaimont Les Cépages Préservés Saint-Mont 2020
Vinícola	Plaimont
Safra	2020
País	França
Região	Saint-Mont
Tipo	branco
Castas	Gros Manseng, Arrufiac e Petit Courbu
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 a 8 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	91 pts Wine Enthusiast   90 pts International Wine Challenge   Ouro - Mundus Vini

VEDANTE	TAÇA
<div><div>Screw Cap</div></div>	<div><div>Riesling</div></div>

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com grande entusiasmo que apresentamos o Plaimont Les Cépages Préservés safra 2020!<br /><br />Este branco excepcional vem da peculiar AOC Saint-Mont, no sudoeste da França, uma região histórica que, além de ser conhecida pelos seus tintos robustos de Cabernet e Tannat, tem se destacado com brancos surpreendentes.<br /><br />A Plaimont, uma cooperativa vinícola fundada nos anos 1970 por André Dubosc, um enólogo apaixonado pela Gasconha, é responsável por revelar todas as nuances dessa região. Com o objetivo de elevar a reputação dos vinhos do sudoeste da França, a Plaimont tem conquistado mercados com exemplares acessíveis e de altíssima qualidade, sempre refletindo a verdadeira identidade do terroir local. O Plaimont Les Cépages Préservés 2020 é um exemplo perfeito desse sucesso. Traz em sua composição um blend das castas autóctones Arrufiac, Gros Manseng e Petit Courbu, que reforçam a proposta da vinícola de valorizar variedades tradicionais e pouco comuns da região.

ANÁLISE SENSORIAL	
 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO amarelo-palha, límpido e translúcido
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
 <b>Análise olfativa</b>	EVOLUÇÃO primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário
	DESCRIÇÃO notas de pera, damasco e carambola, tudo envolto por delicadas nuances de amêndoas e flores secas
 <b>Análise gustativa</b>	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	DOÇURA seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	TANINO baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	CORPO leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa
DESCRIÇÃO na boca, a acidez suculenta se equilibra com a textura cremosa obtida pela maturação sobre as lias, intensificando a expressão dos sabores de frutas, com um toque final de nozes, que deixa uma sensação irresistível e prolongada	
 <b>CULINÁRIA</b>	CARNES <div><div></div> peixe</div> <div><div></div> crustáceo</div> <div><div></div> ave</div> <div><div></div> suíno</div> <div><div></div> cordeiro</div> <div><div></div> gado</div> <div><div></div> caça</div> <div><div></div> curada</div>
	QUEIJOS <div><div></div> frescos</div> <div><div></div> moles</div> <div><div></div> médios</div> <div><div></div> duros</div>
	DA TERRA <div><div></div> hortaliças</div> <div><div></div> legumes</div> <div><div></div> cereais</div> <div><div></div> cogumelos</div>
	AMIDOS <div><div></div> massas</div> <div><div></div> risotos</div> <div><div></div> polenta</div> <div><div></div> tubérculos</div>
	TEMPEROS <div><div></div> pimentas</div> <div><div></div> ervas</div> <div><div></div> especiarias</div> <div><div></div> aromáticos</div>
	DOCES <div><div></div> oleoginosas</div> <div><div></div> frutas</div> <div><div></div> sobremesas</div> <div><div></div> chocolate</div>
	DESCRIÇÃO bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro