

## 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



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## 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

Análise visual	DESCRÍÇÃO	amarelo-palha, límpido e translúcido
	INTENSIDADE	baixa  alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRÍÇÃO	notas de pera, damasco e carambola, tudo envolto por delicadas nuances de amêndoas e flores secas
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
	CORPO	leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta  longa
		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

## CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
QUEIJOS	cordeiro	gado	caça	curada
DA TERRA	frescos	moles	médios	duros
AMIDOS	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
TEMPEROS	massas	risotos	polenta	tubérculos
DOCES	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRÍÇÃO	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			