

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Máximo Bordeaux Merlot 2016
Vinícola	Punto Máximo
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este notável Merlot é elaborado pela família Bellot, viticultores há mais de cinco gerações na margem direita do estuário da Gironde, em Saint-Martin-de-Bois — uma comuna vizinha de denominações consagradas como Fronsac, Lalande-de-Pomerol e Saint-Émilion.

Seus vinhedos estão em uma suave colina, que garante ótima exposição solar. O solo, argiloso e rico em sílica, é simplesmente perfeito para a Merlot.

A família Bellot é reconhecida por produzir Bordeaux e Bordeaux Supérieur que muitas vezes surpreendem frente a rótulos de denominações mais famosas da região.

Aqui, temos um 100% Merlot, com 12 meses de maturação em barricas de carvalho, que chega ao auge de sua expressão com 9 anos de safra.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de muita qualidade, com notas de frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de cravo, zimbro, folhas secas, tabaco e um agradável toque terroso

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é um vinho de perfil claramente gastronômico, com acidez suculenta, taninos finos, boa concentração de sabores e um final elegante, que convida ao próximo gole

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduiche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica



CULINÁRIA