VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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