

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sauv'Terre Bordeaux Blanc 2020
Vinícola	Bordeaux Families
Safra	2020
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	branco
Castas	Sémillon e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos tintos de Bordeaux são tão famosos mundo afora, que é difícil de imaginar que até meados da década de 1950 a região era dominada por plantações de uvas brancas. Isso mesmo!

A virada de chave na região ocorreu depois da Grande Geada de 1956, um dos eventos mais prejudiciais do século, quando então, os produtores viram-se obrigados a converter a maioria de suas videiras para as castas tintas, a fim de minimizar os prejuízos com eventos adversos no futuro. Com o passar dos anos, o Bordeaux Rouge caiu no gosto do público, ofuscando o estilo Bordeaux Blanc.

No entanto, vale ressaltar que a região ainda detém a capacidade de produzir brancos sensacionais, que estando a sombra dos mais renomados tintos, chegam ao consumidor com um custo-benefício fantástico!

O Sauv'terre 2020 é um deles. É elaborado pela Bordeaux Families, vinícola localizada na comuna de Sauveterre-de-Guyenne e cuja produção é majoritariamente dedicada ao estilo branco e seco. O corte segue o habitual da região, sendo uma mescla das castas Sauvignon Blanc e Sémillon.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o *bouquet* é sentido em camadas, repleto de notas de frutas frescas de polpa branca (maçã), frutas de caroço, como pêssego, alinhadas com manga, maracujá e mamão; em segundo plano surgem nuances de frutas cítricas e delicadas flores brancas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, em forma, tem estrutura sólida; a acidez é suculenta, acompanhada das gostosas notas de frutas tropicais e cítricas; o final é longo e muito gostoso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse