VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tracy & Cie Pouilly-Fume Argiles à Silex 2023
Vinícola	Château de Tracy
Safra	2023
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Pouilly-Fumé AOC
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	5 meses sobre as lias em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château de Tracy é um dos produtores mais antigos e respeitados de Pouilly-Fumé, no Vale do Loire. A propriedade permanece sob o comando da mesma família há mais de seis séculos, e seu vinhedo histórico, Les Champs de Crix, foi adquirido em 1396.

Em Pouilly-Fumé, a Sauvignon Blanc é a única casta autorizada. O clima continental, com grande amplitude térmica, favorece a maturação das uvas com boa concentração, ao mesmo tempo em que preserva elevada acidez. Os solos da denominação combinam terres blanches (margas calcárias ricas em fósseis marinhos) e sílex, elemento que confere aos vinhos um perfil mineral marcante, associado a notas de pedra de isqueiro e fumaça, origem do termo Fumé.

O Pouilly-Fumé Argiles à Silex denota todo o caráter do terroir. É elaborado com uvas da comuna de Tracy-sur-Loire, provenientes de parcelas inseridas, justamente, sobre solos de sílex arenoso e margas argilo-calcárias do Kimmeridgiano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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