

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Arborescence Fronton 2022               |
| <b>Vinícola</b>               | Famille Arbeau                          |
| <b>Safra</b>                  | 2022                                    |
| <b>País</b>                   | França                                  |
| <b>Região</b>                 | Fronton                                 |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                                   |
| <b>Castas</b>                 | Négrette, Cabernet Franc, Syrah e Gamay |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12,5%                                   |
| <b>Maturação</b>              | em tanques de aço inox                  |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C                              |
| <b>Guarda</b>                 | 2027                                    |
| <b>Decanter</b>               | 15 minutos                              |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no sudoeste da França, entre Toulouse e Montauban, Fronton é reconhecida como uma das regiões vinícolas mais antigas da França, e Négrette é a sua especialidade.

De ocorrência cada vez mais rara, a casta pode ser encontrada tanto em encorpados e perfumados vinhos rosés, quanto em sedosos tintos. Acredita-se que ela tenha vindo do Chipre, trazida pela Ordem dos Cavaleiros Templários.

Négrette mostra especial afinidade com a AOC Fronton devido à predileção por condições de cultivo quentes e secas, com predomínio da abundância de horas de sol, assim como os solos pedregosos e pobres, particularmente formados pelo Rio Tarn.

Defensora ferrenha da identidade vinícola do *sud ouest*, a vinícola Famille Arbeau - hoje capitaneada pelos irmãos Anne e Gérard Arbeau - está na região desde 1878. De sua autoria, o Arborescence 2022 consiste num típico tinto da região, elaborado com 60% de Négrette, 20% Cabernet Franc, 10% Syrah e outros 10% de Gamay.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, entre elas ameixa, cereja e groselha, com toques de violetas, frutas passas e múltiplas especiarias

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, seus taninos são macios e a acidez está perfeitamente dosada; as notas gustativas remarcam aquelas encontradas no olfato, e levam a um fim de boca de excelente persistência

### 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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada, cassoulet toulousain



### CULINÁRIA