

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Mangot Saint-Émilion Grand Cru 2018
Vinícola	Château Mangot
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	13 a 15 meses em barricas de carvalho, tanques de aço inox e ânforas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts Wine Advocate 93 pts Jeff Leve 92 pts James Suckling 92 pts Vinous Media 91 pts Jeb Dunnuck 90 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Mangot é uma propriedade de Saint-Émilion que pertence à Família Todeschinni. Em 2022, foi promovido para Grand Cru Classé, em reconhecimento aos seus engarrafamentos de alta qualidade.

Fruto da safra 2018, este Grand Cru é resultado de 21 diferentes parcelas que os Todeschinni mantêm no entorno do castelo.

O blend é composto por 80% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, uvas obtidas em vinhas com 40 anos, em média.

A maturação ocorreu por, no mínimo, 13 meses num misto de barricas de carvalho, ânforas e tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input checked="" type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas