

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Montrose Tertio Saint-Estèphe 2016
Vinícola	Château Montrose
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Estèphe
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,9%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (15% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Château Montrose é uma vinícola emblemática de Saint-Estèphe, na margem esquerda de Bordeaux.

Foi eleito um dos *Deuxièmes Crus* na Classificação Oficial de Vinhos de Bordeaux de 1855.

Em 2006, a propriedade foi adquirida por Martin e Olivier Bouygues, que a revitalizaram com o compromisso de preservar o seu ciclo glorioso.

Como parte da revitalização e da seleção cada vez mais precisa das parcelas, a equipe do Château Montrose conseguiu criar um terceiro vinho, o Tertio de Montrose.

Na safra 2016, foi realizado um assemblage 61% de Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc. A maturação ocorreu ao longo de 12 meses em barricas de carvalho, sendo 15% novas.

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 type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" 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 type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" 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 type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

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