

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Ormes de Pez Saint-Estèphe 2018
Vinícola	Château Ormes de Pez
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Estèphe
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho (45% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast 94-93 pts James Suckling 93 pts Decanter Magazine 93-91 pts Jeb Dunnuck 93 pts Falstaff 92 pts Jennie Cho Lee 92 pts Winedoctor 92-90 pts Wine Advocate 91 pts Wine Spectator 91 pts Jean-Marc Quarin 91 pts The Wine Independent 91 pts Jeff Leve 90 pts Vinous - Antônio Galloni 17+ pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizado em Saint-Estèphe, na margem esquerda de Bordeaux, o Château Ormes de Pez é uma propriedade que pertence à família Cazes desde 1939.

Seu nome se deve a um antigo bosque de olmos localizado próximo aos vinhedos, no vilarejo do Pez. Hoje, este bosque não existe mais.

Fruto de uma safra excepcional na região, o principal vinho do Ormes de Pez em 2018 foi elaborado com 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot. A maturação ocorreu por 15 meses em barricas de carvalho, das quais 45% eram 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>
CULINÁRIA	<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 </p> <p>QUEIJOS <input type="checkbox"/> frescos <input type="checkbox"/> moles <input checked="" type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros </p> <p>DA TERRA <input type="checkbox"/> hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input checked="" type="checkbox"/> cogumelos </p> <p>AMIDOS <input checked="" type="checkbox"/> massas <input checked="" type="checkbox"/> risotos <input checked="" type="checkbox"/> polenta <input checked="" type="checkbox"/> tubérculos </p> <p>TEMPEROS <input type="checkbox"/> pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input checked="" type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos </p> <p>DOCES <input type="checkbox"/> oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input checked="" type="checkbox"/> chocolate </p> <p>DESCRIÇÃO lampreia à la Bordelaise, costeletas de cordeiro, codorna assada, boeuf bourguignon, prime rib, ovos mexidos com trufas</p>

