

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Sérilhan 2016
<b>Vinícola</b>	Château Sérilhan
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Saint-Estèphe
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho (37% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Advocate   93 pts James Suckling   92 pts Decanter Magazine   92 pts Vinous Media

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Saint-Estèphe, no Haut-Médoc, é uma denominação reverenciada por seus tintos baseados em Cabernet Sauvignon e Merlot. Como no resto da região, o solo nesta porção é pedregoso, porém, apesar da localização próxima ao Gironde, a argila se faz presente em maior quantidade. Desta forma, nas estações de seca as vinhas tem acesso a uma maior quantidade de água em depósitos subterrâneos. Outro efeito perceptível são vinhos com acidez e taninos mais salientes, ou seja, os exemplares desta porção são dotados de uma estrutura incrível, capaz de suportar bons anos de guarda.

Apesar de Cabernet Sauvignon ser o componente principal, gradualmente a participação da delicada Merlot vem aumentando, justamente para tornar os vinhos mais equilibrados. Isso ocorre, pois as características do *terroir* são muito propícias para a cepa. Aliás, neste rótulo, ambas encontram-se em proporções bem aproximadas: 54% da primeira e 46% da segunda.

Elaborado pelo Château Sérilhan, um Cru Bourgeois Supérieur, este exemplar é fruto de videiras com idade média de 35 anos. As uvas foram vindimadas manualmente e cada parcela, de cada casta, foi vinificada separadamente, garantindo as características homogêneas de cada uma. A malolática ocorreu em barricas de carvalho, e ao final, sucedeu-se um amadurecimento de 14 meses nos mesmos recipientes.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

amoras maduras, floral de violetas e especiarias se unem a notas de caixa de charuto, chocolate amargo, café e tosta

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

taninos carnudos, acidez vigorosa e frutas suculentas garantem um caráter sedutor a este requintado exemplar; o final é longo e mostra a complexidade esperada de um grande vinho da região

### 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



## 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