

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Sociando-Mallet La Demoiselle Haut-Médoc 2018
<b>Vinícola</b>	Château Sociando-Mallet
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Haut-Médoc
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	11 meses em barricas de carvalho (30% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

La Demoiselle é o second vin do Château Sociando-Mallet, uma propriedade do Haut-Médoc adquirida e restaurada em 1969 por Jean Gautreau.

Hoje administrada por sua filha, Sylvie, e pelo neto Arthur, a belíssima vinha do Sociando-Mallet é caracterizada por um rico em cascalhos, sobre um profundo subsolo argilo calcário. Desta forma, a Cabernet Sauvignon amadurece plenamente e a Merlot adquire profundidade de sabor e complexidade aromática.

Composto por 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 5% Cabernet Franc, a safra 2018 do La Demoiselle teve um envelhecimento parcial de 11 meses em barricas de carvalho, 30% novas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa      alta

EVOLUÇÃO  primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa      alta

DOÇURA  seco      doce

ACIDEZ  baixa      alta

TANINO  baixa      alta

CORPO  leve      encorpado

PERSISTÊNCIA  curta      longa

DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA

CARNES  peixe  crustáceo  ave  suíno  cordeiro  gado  caça  curado

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