

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Chateau Viranel Saint-Chinian Intuition 2019
<b>Vinícola</b>	#####
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Languedoc-Roussillon
<b>SubRegião</b>	Saint-Chinian
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Grenache, Mourvèdre e Carignan
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em barricas de carvalho (20%) e cubas de cimento semienterradas (80%)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	35 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizado no coração de Saint-Chinian - AOP de Languedoc-Roussillon conhecida pelos vinhos de qualidade superior - o Château Viranel é uma propriedade com quase 5 séculos de tradição, que desde 1551 está em mãos familiares.

Suas uvas são provenientes de cultivo próprio, feito de modo sustentável, e os vinhos são elaborados dentro de um sistema que envolve 3 adegas interligadas. A primeira, construída no ano de 1870, foi, já na época, idealizada para processos gravitacionais. O prédio conta com cubas de cimento semienterradas no solo, que permitem uma termorregulação natural durante a vinificação.

A segunda adega, construída em 1887, é destinada à maturação dos vinhos, também em cubas de cimento. Por fim, a última adega, construída em 2013, conta com instalações modernas, totalmente climatizadas, destinada ao envelhecimento dos vinhos em barricas de carvalho de 250 e 300 litros.

Intuition Rouge consiste em um *assemblage* entre 40% de Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre e 10% de Carignan. Provenientes de vinhas velhas, cultivadas em solo calcário, cada variedade foi vinificada separadamente. A elaboração decorreu com macerações longas e o corte final passou por um estágio em barricas de carvalho e cubas de cimento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo com nuances granada

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja, groselha e ameixa; alcaçuz, pot-pourri de violetas, traços de baunilha e tosta, cravo-da-índia e couro

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

é volumoso e suculento, tem taninos finos e polidos, escoltados por uma acidez refrescante; as notas de ameixa e groselha negra se destacam, assim como toques de café; o final é longo e delicioso

### 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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



### CULINÁRIA