

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

 oleoginosas  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