

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