

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jérôme Arnoux Poulsard Subtil 2018
Vinicola	Jérôme Arnoux
Safra	2018
País	França
Região	Jura
Tipo	tinto
Castas	Poulsard
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Compreendido entre a Borgonha e a Suíça, o Jura é chamado de "Tesouro Secreto da França". Neste país, é uma das grandes alternativas para vinhos de qualidade, com preços ainda muito atrativos.

Ao longo de uma estreita faixa de 80 km, vinhas crescem em locais montanhosos, sobre solos predominantemente calcários formados no período Jurássico (daí o nome Jura). Como a produção é bastante restrita, poucos exemplares acabam chegando aos mercados internacionais.

Jérôme Arnoux é um dos enólogos mais conhecidos da região e elabora este varietal de Poulsard de modo a preservar a delicadeza e expressividade da casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de morango, cereja, ameixa e framboesa, aliados a toques de rosas-vermelhas, ervas de quintal e chão de floresta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de corpo leve, taninos finos e macios, acidez muito suculenta e elevada expressividade, destacando as notas de sua avaliação olfativa; o final é amplo e persistente

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



CULINÁRIA