

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Jérôme Arnoux Savagnin Authentique 2016
<b>Vinicola</b>	Jérôme Arnoux
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Jura
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Savagnin
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	30 meses em barricas de carvalho sob véu de flor
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Revista Adegas

## 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 Savagnin no clássico estilo oxidativo do Jura, com permanência de 2 anos e meio sob véu de flor.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas pêssego, maçã, laranja e lima cristalizadas, com toques de camomila, ervas secas, amêndoas e flor de sal

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

intenso, com grande amplitude e intensidade de sabores, tudo sustentado por uma acidez vibrante e um caráter extremamente atrativo; impressiona pelo potencial de guarda

### 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



## CULINÁRIA