

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA