

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Jérôme Arnoux Savagnin Authentique 2016
<b>Vinícola</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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



## CULINÁRIA