

BARON DE BRANE

BORDEAUX / MARGAUX · FRANÇA

Segundo vinho do reputado Château Brane-Cantenac, Baron de Brane combina Cabernet Sauvignon e Merlot, principalmente, e outras uvas em menor proporção: Cabernet Franc, Carménère e Petit Verdot, dependendo da safra. Exibe um nariz rico em aromas de groselha madura, cereja, cedro e pimenta preta. Tem um paladar denso e sedoso, com um longo final. Pode ser guardado na adega por mais de dez anos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Margaux

UVAS

60 % Merlot 34 % Cabernet Sauvignon 4 % Cabernet Franc 2 % Carmenère

SAFRA

2018

SOLO

Cascalho profundo no platô de Brane-Cantenac, esse cascalho garante excelente drenagem, refletância de calor e estresse hídrico controlado, condições ideais sobretudo para o Cabernet Sauvignon.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Hambúrguer artesanal, bife grelhado, picanha, costela. Não exige cortes nobres — combina bem com churrasco. Ragu, bolonhesa, lasanha, nhoque ao molho de tomate com carne. A acidez e a fruta do vinho equilibram bem molhos à base de tomate.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual e seleção parcela a parcela. As uvas destinadas ao segundo vinho são definidas tanto no vinhedo quanto na degustação dos lotes após a fermentação.
- ◆ Fermentação alcoólica separada por parcela e por casta, em cubas termorreguladas (inox e concreto) com seleção de lotes mais frutados, mais Merlot, maceração e passagem por madeira mais contidas — daí o estilo mais macio e de consumo mais imediato.

NOTAS DE PROVA

Cor: Bela cor púrpura profunda.

Aroma: O nariz apresenta notas sutis de carvalho, realçadas por aromas de frutas negras, como amora.

Sabor: O ataque é redondo e suave. Evolui para um paladar médio encorpado e sedoso. A expressão tânica se impõe no final, que é denso e longo.