

BAD BOY TINTO

BORDEAUX · FRANÇA

Um tinto de Bordeaux chamado Bad Boy é algo inusitado, mas tem uma razão interessante por trás: é como Robert Parker chamou Jean-Luc Thunevin, em 2006, graças a sua ousadia em produzir um vinho de garagem nessa tradicional região francesa. Jean-Luc aproveitou o apelido para criar uma nova marca, o que foi determinante para sedimentar a sua fama. A imagem do rótulo, criada pelo amigo Eric Soulat, também contribuiu para o seu sucesso. Trata-se de um tinto de corpo médio e rico em aromas de fruta preta. Tem taninos finos e boa estrutura.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bordeaux

UVAS

Merlot 100%

SAFRA

2016

SOLO

Argila-calcário (argilo-calcaire).

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas
grelhadas e assadas —
entrecôte, bife, costela.

Carnes de panela e
ensopados — bœuf
bourguignon, daubes. Aves
e caça de pena — pato,
magret. Pratos de
cogumelos

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual; fermentação com controle de temperatura (inox ou cimento); maceração para extração moderada, coerente com o corpo médio e a fruta suculenta descritos pelos críticos; envelhecimento em barrica de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi a púrpura profundo, denso.

Aroma: buquê fragrante e floral, com cereja preta, ameixa e frutas negras, toques minerais/pedra, incenso, baunilha, e nuances de couro, cedro, tabaco e ervas grelhadas que adicionam complexidade.

Sabor: corpo médio, taninos firmes, fresco em boca com linha cítrica de acidez, textura levemente granulada no final; rico e suculento, com fruta de ameixa madura, boa estrutura e profundidade — estrutura "ao estilo Médoc" segundo Martin. Personalidade madura e suculenta.