

## | Château de JAD 2014 | Seleção Mensal

0

POR REVISTA SOCIEDADE DA MESA EM 1 DE ABRIL DE 2017

FICHA TÉCNICA

*Château de JAD 2014, é um vinho equilibrado, frutado, de trago longo e com uma graduação alcoólica moderada (12,5% vol.), que o faz muito fresco e leve para beber uma taça após a outra até, sem que percebamos, terminar com a garrafa. Um vinho para desfrutar, para desfrutar da comida e, é claro, de uma boa companhia.*



**País:** França

**Região:** Bordeaux

**Indicação Geográfica:** AOP Bordeaux

**Uvas:** 82% Merlot e 18% Cabernet Franc

**Maturação:** sem crianza em barril

**Álcool:** 12,5% vol.

**Produtor:** Château de JAD

### O vinho

O merlot adquiriu uma perfeita maturação e equilíbrio. Após a chegada da uva na bodega, ela foi fermentada em depósitos de aço inoxidável com controle de temperatura, para realizar uma fermentação controlada e assim obter uma correta extração da fruta. Após a fermentação alcoólica e uma maceração curta, o vinho foi trasfegado para realizar a fermentação malolática em depósitos de concreto, onde permaneceu até estabilizar.

Passados vários meses, o vinho passou pela “assemblage” final dos diferentes lotes. Depois foi clarificado e filtrado antes do engarrafamento.

### Cata

Vermelho-cereja limpo e brilhante. No nariz destacam-se, na primeira impressão, notas de fruta vermelha e grafite de lápis com toques de pimenta-branca. Sua entrada na boca é de intensidade média, fresca e redonda, onde aparecem notas florais. Um tanino polido e amável faz que sua passagem pela boca seja fácil e longa.

### Harmonização

Seu equilibrado, fácil e amável trago permite harmonizar este vinho com uma diversidade de pratos, mas nesta ocasião nos inclinamos para uma sopa de milho, que pode ser acompanhada por uma seleção de queijos de meia cura. Também podem desfrutar de um prato de massa ou um risoto, porém fugindo de especiarias.

### Serviço

A temperatura de consumo deve estar entre os 14 e os 16°C. É fácil garantir isso utilizando um balde com água com quatro ou cinco cubos de gelo. Isso manterá o vinho fresco e não gelado, além de ser mais confiável que levá-lo à geladeira.

### Guarda

Para beber neste momento, se quisermos desfrutar de sua plenitude de fruta jovem. Esperamos uma evolução positiva na garrafa pelos próximos meses, no entanto acreditamos que este é o momento para desfrutá-lo. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos anos (2017 a 2020).

Texto: Alberto Pedrajo

**Safra 2014. Jantar em 12/05/2017. Cordón Blanc Restaurant. Dez Amigos.**