

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Bonalgue Pomerol 2007
Vinícola	Château Bonalgue
Safra	2007
País	França
Região	Pomerol (Bordeaux)
Tipo	tinto
Castas	90% Merlot e 10% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Avaliar e escrever sobre um vinho com essas credenciais é sempre um desafio para um sommelier. Não pela complexidade da tarefa, mas sim pelo enorme prazer que ela oferece. É muito fácil esquecer da análise e simplesmente se perder no imenso deleite que é degustar um vinho desse calibre. O Pomerol é berço dos melhores Merlots do mundo - Pétrus que o diga - e este grande Bonalgue não foge à regra. Elaborado com a consultoria de Michel Rolland, é produzido a partir de uvas colhidas e selecionadas à mão, sendo que durante a fermentação é utilizada a técnica da pigéage para garantir uma extração mais suave dos compostos fenólicos. É macerado por 30 dias e realiza a fermentação malolática em barricas de carvalho francês, nas quais matura posteriormente por mais 18 meses. Do alto dos seus 10 anos de idade, esbanja juventude, e pode seguramente evoluir por mais uns 10. O aroma revela muita complexidade, com evidente mineralidade e notas de ameixas em compota, frutos secos, tabaco, defumado e caramelo. No palato mostra taninos polidos, boa acidez e álcool perfeitamente integrado. Os sabores trazem notas marcantes de ameixa e tostado e o final mostra grande amplitude, onde percebemos novamente o caráter mineral. É raro conseguir um desconto tão interessante em um exemplar tão reputado, portanto aproveite!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra muita complexidade, com evidente mineralidade e notas de ameixas em compota, frutos secos, tabaco, defumado e caramelo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima intensidade, com taninos polidos, boa acidez e álcool perfeitamente integrado; os sabores trazem notas marcantes de ameixa e tostado e o final mostra grande amplitude, onde percebemos novamente o caráter mineral

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA