

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Château Gruaud-Larose 2009
Vinícola	Château Gruaud-Larose
Safra	2009
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Julien
Tipo	tinto
Castas	68% Cabernet Sauvignon e 32% Merlot
Teor Alcoólico	13,5
Maturação	estágio de 16 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Gilbert & Gaillard 95 pts Wine Advocate 95 pts James Suckling 95 pts Tim Atkin 95 pts Falstaff 94 pts Jeannie Cho Lee 94 pts Stephen Tanzer 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Cellar Tracker 92 pts Wine Spectator 91 pts Jeff Leve 91 pts Jean-Marc Quarin

VEDANTE	TAÇA
Natural	Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Abbé Gruaud, um digno representante da nobreza traçou a história desse château em 1725. Durante o século XIX, as mesas de muitos reinos da Europa e da Ásia serviam os vinhos desse encantador château. Por esse motivo Gruaud Larose é intitulado o vinho dos reis e o rei dos vinhos em seu rótulo. Em 1997, a família Merlaut adquiriu a propriedade, que passou a conduzir seus vinhedos com manejo orgânico e sustentável. Seus vinhos estagiam entre 18 e 24 meses em barricas de carvalho, e revelam grande textura e elegância graças ao grande trabalho de Éric Boissenot, o consultor enológico da propriedade. Elaborado de forma biodinâmica, este 2ème Grand Cru Classé de Bordeaux é elegante, sedoso e com ótimo potencial de guarda. Passou por inúmeras avaliações de críticos renomados, colecionando inúmeras premiações.

ANÁLISE SENSORIAL	
Análise visual	DESCRIÇÃO granada
Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
Análise gustativa	DESCRIÇÃO framboesas pretas quentes, creme de cassis e notas de geleia de groselha com toques de <i>pot-pourri</i> , caixa de charuto, couro novo e chocolate derretido
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
CULINÁRIA	DESCRIÇÃO o paladar é repleto de frutas pretas e camadas saborosas com uma textura firme e granulada, com frescor contínuo elevando o final longo que proporciona nuances de terra
	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	sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada

