

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château La Tour du Pin 2009
Vinícola	Château La Tour du Pin
Safra	2009
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma oportunidade imperdível para os fãs de Bordeaux. Recentemente, o Château La Tour du Pin optou por abandonar a classificação de Saint-Émilion Grand Cru Classé, entretanto, os vinhos produzidos até então, ainda carregam o nome de peso da denominação de origem.

A renomada propriedade foi adquirida em 2006 pelo Cheval Blanc, e desde então, seus vinhos são elaborados pela mesma equipe enológica do mais renomado Château da região. As vinhas ocupam apenas 10 hectares e são cultivadas com 75% de Merlot e 25% de Cabernet Franc, frações, portanto, preservadas neste corte. Seu tradicional método de vinificação envolve fermentações em cubas de cimento e estágio de 12 meses em barricas de carvalho, sendo 1/3 delas novas.

A safra de 2009 foi uma das melhores daquela década em Saint-Émilion. Apesar de o verão ter sido mais quente e seco que o habitual, culminando em baixa produtividade e vinhos com fruta generosa, as vinhas cultivadas em solo argilo-calcário (como no La Tour du Pin) foram agraciadas com melhores condições, devido a reserva natural de recursos hídricos do solo. Foi um ano particularmente propício para a Cabernet Franc, tendo a The Wine Advocate atribuído uma nota de 93 pontos para a região.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de ameixa-preta, cereja-preta e groselha, contornados por nuances de terrosas, charcutaria, grafite, finalizando com notas de tosta, chocolate amargo e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos redondos, escoltados por uma acidez fresca que lhe confere leveza; demonstra intensidade, remetendo a sabores terrosos e minerais, finalizando com notas achocolatadas

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica



CULINÁRIA