VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Lalande de Gravet Saint-Émilion Grand Cru 2019
Vinícola	Château Lalande de Gravet
Safra	2019
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	65% Merlot, 20% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (50% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts International Wine Report | 92 pts Wine Enthusiast | 91 pts James Suckling | Medalha de Ouro - Concours Mondial Bruxelles

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bordeaux é uma das principais e melhores regiões vitivinícolas do nosso planeta!

Cortada pelo **estuário do rio Gironde,** que acaba se dividindo nos rios Garonne e Dordogne, a região produz um enorme volume de vinhos, que vão desde produtos básicos até **grandes nomes da vitivinicultura mundial.** É na **margem direita** do rio Dordogne que a variedade **Merlot** é referência internacional, acompanhada da, cada vez mais utilizada, Cabernet Franc.

A principal sub-região da área é **Saint-Émilion** – uma **linda e pitoresca comuna** de pouco menos de 2000 habitantes, sendo a **primeira região vinícola classificada como Patrimônio Mundial da Humanidade,** em 1999. Segundo a Unesco, "*Saint-Émilion é um exemplo excepcional de uma paisagem vinícola que sobreviveu intacta*".

Seus vinhos vão dos simples Saint-Émilion aos grandiosos Premier Grand Cru Classé. No meio deste caminho temos a categoria **Grand Cru** (sem o Classé), que geralmente já são bem superiores aos genéricos Bordeaux e Bordeaux Supérieur, porém, ainda podendo existir uma significativa diferença de qualidade entre seus exemplares.

Para que você invista em um produto que **entregue a qualidade esperada,** a **curadoria VinumDay**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante e profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como a ameixa e a cereja, se entrelaçam a notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate amargo, couro, terra molhada e eucalipto, finalizando com delicadas nuances florais e gostosos toques tostados e amadeirados

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: mostra uma estrutura impecável, com taninos presentes, finos e maduros em perfeita sintonia com uma acidez ampla, salivante e muito gastronômica. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é agradabilíssimo e parece não ter fim

CULINÁRIA

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

está sempre atenta para selecionar os bons exemplares dessa classificação! Confessamos que todos esses vinhos que já passaram aqui em nosso palco, além de terem sido **recomendadíssimos pela nossa curadoria,** todos também fizeram um gigantesco sucesso entre os enófilos que seguiram nossa indicação e adquiriram os vinhos.

Dito isso, novamente nosso time alerta: o **Château Lalande de Gravet Saint-Émilion Grand Cru 2019** é outro exemplar que **recomendamos com afinco!**

É elaborado pela pequena **Château Lalande de Gravet,** que cultiva cerca de 7 hectares de vinhedos, com idade média de 45 anos, na minúscula comuna de **Saint-Sulpice-de-Faleyrens,** no sudoeste da comuna de Saint-Émilion. Seu assemblage é composto por um **corte bordalês tradicional da margem direita,** com a **Merlot dominando com 65%** e sendo completada por **20% de Cabernet Franc e 15% de Cabernet Sauvignon.** As uvas são vinificadas separadamente, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o corte é realizado e o vinho é inserido em **barricas de carvalho francês, sendo 50% novas, onde amadurece por 12 meses.**