

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Le Loup Saint-Émilion Grand Cru 2022
Vinícola	Patrick Garrigue et Fils
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035+
Decanter	60 minutos
Premiações	96 pts Decanter World Wine Awards 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

Dividida pelo estuário do rio Gironde, que acaba se dividindo nos rios Garonne e Dordogne, a região produz uma grande quantidade 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 os Grand Cru (sem o Classé), que geralmente já são bem superiores, porém, ainda podendo existir uma significativa diferença de qualidade dentro da categoria.

Para que você invista em um produto que entregue a qualidade esperada, a curadoria VinumDay está sempre atenta para selecionar os bons exemplares dessa classificação!

O Château Le Loup leva a assinatura de Patrick Garrigue et Fils, cujos vinhedos possuem entre 40 e 45 anos, cultivados na parte norte da denominação Saint-Émilion, próximo à minúscula comuna de Saint-Christophe-des-Bardes. O nome Le Loup (O Lobo) faz referência a uma antiga lenda medieval sobre um lobo que habitava essa área.

É um assemblage composto por 50% de Merlot e 50% de Cabernet Franc, amadurecido em barricas de carvalho francês (20% novas) por pelo menos 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa	alta
	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO			

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				