

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Chateau Suduiraut Sauternes 2010
<b>Vinícola</b>	Château Suduiraut
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bordeaux
<b>SubRegião</b>	Sauternes
<b>Tipo</b>	licoroso
<b>Castas</b>	Sémillon e Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	20 meses em barricas de carvalho (50% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	98 pts Wine Advocate   96 pts Jeff Leve   96 pts Vinous   95 pts Decanter Magazine   95 pts James Suckling   95 pts Wine Enthusiast   95 pts Tom Cannavan   95 pts Jeannie Cho Lee   94 pts Tim Atkin   94 pts Gismondi on Wine   93 pts Falstaff   93 pts Wine Spectator   92 pts Andreas Larsson   92 pts Jean Marc Quarin   19 pts Gault & Millau   18,5 Jancis Robinson   18,5 Bettane & Desseauve   18 pts Vinum Wine Magazine   17,5 Bettane & Desseauve   17 pts La Revue du Vin de France

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Suduiraut é um Premier Grand Cru Classé da classificação Bordeaux de 1855, localizado na região de Sauternes. Vizinho ao Château d'Yquem, o Suduiraut é conhecido tanto pela qualidade de seus vinhos quanto pela beleza de sua propriedade, cujos jardins foram projetados pelo mesmo paisagista responsável pelos jardins de Versalhes, no reinado de Luís XIV.

Seu premier vin da safra 2010 - um ano lendário para a região - é resultado de 5 passagens realizadas nos vinhedos entre 22 de setembro e 9 de novembro. A mistura de 90% Semillon com 10% de Sauvignon Blanc foi maturada por 20 meses em barricas de carvalho, 50% novas.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
	<p>CARNES <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno</span></p> <p><span style="float: right;"><input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada</span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> frescos <input checked="" type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros</span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos</span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos</span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos</span></p> <p>DOCES <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> oleoginosas <input checked="" type="checkbox"/> frutas <input checked="" type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate</span></p> <p>DESCRIÇÃO <span style="float: right;">castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral</span></p>

