

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos La Rose Saint-Émilion Grand Cru 2015
Vinícola	Vignobles Carles
Safra	2015
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas, 70% de segundo uso e 10% de terceiro uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vignobles Carles é uma vinícola familiar de Bourdeaux, que teve sua trajetória iniciada em 1924, quando Jean-Claude Carles herdou o Château Panet, em Saint-Émilion. A paixão por estas terras só se intensificou, fato que fez adquirir outras cinco propriedades na região em Bordeaux. A vinha Clos de la Rose foi adquirida em 1948, consistindo em uma pequena área de 4 hectares com potencial para gerar excelentes vinhos.

Clos é uma referência a cerca de pedras que envolve os vinhedos, que concentra o calor e garante uma perfeita maturação das uvas. *La Rose* advém das roseiras cultivadas por entre as videiras, que apesar de embelezarem a paisagem, servem de alarde para a presença de doenças fúngicas.

Cultivadas de forma sustentável sobre o solo argiloso-calcário do local, as castas Merlot e Cabernet Franc formam o *blend* perfeito neste Saint Émilion Grand Cru. Feito com as uvas de melhor qualidade, selecionadas tanto no vinhedo quanto na adega, este vinho é envelhecido em em barricas de carvalho francês por 12 meses, das quais 20% eram novas, 70% de segundo uso e 10% de terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa, cassis), pimenta-preta, especiarias adocicadas (cravo, baunilha, alcaçuz), com notas de cacau, tabaco e toques minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

possui bom volume em boca, com taninos sedosos e uma acidez bastante gastronômica; o final é longo e apresenta deliciosas notas amadeiradas

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



CULINÁRIA

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