VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Giraud Chateauneuf-du-Pape Tradition 2010
Vinícola	Domaine Giraud
Safra	2010
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	60% Grenache, 35% Syrah e 5% Mourvèdre
Teor Alcoólico	15%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	95 pontos Wine Spectator | 94 pontos Robert Parker | 90 pontos Wine Enthusiast | 4 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Incrível Chateauneuf-du-Pape, robusto e intenso do início ao final da garrafa, entregando uma profusão de frutas negras, tanto em nariz quanto em boca, e nuances especiadas e que remetem a chocolate e chá preto.

O casal Francois e Marie Giraud tem sido premiado e elogiado com entusiasmo pela crítica especializada, e nesta safra 2010, especialmente, acertaram a mão com louvor.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi com reflexos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras em profusão, em que se destacam amora, mirtilo, figo e kirsch; pimenta-preta e alcaçuz; chá preto

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: frutas negras se confirmam maduras, figo maduro, groselha; especiarias de aniz-estrelado e cravo; notas picantes de pimenta-preta; chocolate amargo, chá preto; robusto, potente e elegante, com taninos maduríssimos e acidez no ponto

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: peito de pato com redução de porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos