

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Glen Carlou Grand Classique 2020
<b>Vinícola</b>	Glen Carlou
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Internation Wine Challenge 2022   91 pts IWSC 2022   91 pts Decanter World Wine Awards   4,5 Stars Platter's Wine Guide   Ouro - Mundus Vini 2022   Ouro - Michelangelo International Wine & Spirits Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Simonsberg é uma montanha de afloramentos graníticos com 1400 metros de altitude, localizada no centro da região vinícola do Cabo, marcando uma fronteira entre as sub-regiões de Stellenbosch e Paarl. A área foi uma das primeiras da África do Sul a receber o plantio de videiras, ocorrido no século XVII por colonizadores holandeses, e atualmente, tem em seu entorno um circuito composto por 25 renomadas vinícolas.

Uma das mais famosas é a Glen Carlou, em Simonsberg-Paarl. Sua localização é agraciado com um clima mediterrâneo, atenuado pela influência dos ventos frescos que sopram de False Bay.

Esta propriedade ocupa uma área de 145 hectares, que desde 2016 vem passando por uma grande reestruturação. A divisão em 31 diferentes blocos está permitindo encontrar as condições de cultivo ideal para cada variedade, bem como sua respectiva seleção clonal. Além disso, a recente instalação de sondas no solo, que realizam a leitura da umidade a cada 30 minutos, permite um rigoroso controle da saúde das videiras.

Grand Classique é um dos seus vinhos mais importantes e premiados. Na safra de 2020, foi elaborado através de um corte 52% Cabernet Sauvignon, 16% Malbec, 14% Merlot, 13% Petit Verdot e 5% Cabernet Franc. Após colhidas, as uvas foram desengaçadas e fermentaram com as bagas inteiras, num processo

## 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>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

estrogonofe de carne, meatloaf e purê de batatas, filé à Weelington clássico, codorna assada na brasa com polenta frita, lasanha à bolonhesa, chilli com feijões pretos, risoto de filé e gorgonzola

que permitiu a extração suave e contato prolongado com as cascas durante 30 dias. Após, o vinho foi encaminhado para barricas francesas (50% novas), onde foi realizada a malolática e um estágio durante 18 meses.