

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Glen Carlou Grand Classique 2022
Vinícola	Glen Carlou
Safra	2022
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Paarl
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barris de carvalho francês (50% novos)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts The Trophy Wine Show 2025 Duplo Ouro - Michelangelo International Wine & Spirits Awards Ouro - Mundus Vini

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 agraciada 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.

O Grand Classique é um dos vinhos mais importantes e premiados da vinícola. Trata-se de um corte das cinco variedades bordalesas: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, que representam 80% do vinho, somadas a Petit Verdot e Malbec. Cada variedade é vinificada separadamente e, após a fermentação malolática, segue para barricas francesas onde é feito um estágio de 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada