

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Glen Carlou Grand Classique 2022

Vinícola Glen Carlou

Safra 2022

África do Sul País Região Western Cape

SubRegião Paarl OgiT tinto

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec e Petit Castas

Verdot

Teor Alcoólico 14%

18 meses em barris de carvalho francês (50% novos) Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

2035 Guarda

Decanter 45 minutos

93 pts The Trophy Wine Show 2025 | Duplo Ouro -

Premiações Michelangelo International Wine & Spirits Awards | Ouro -

Mundus Vini

VEDANTE TAÇA





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

ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário **DESCRIÇÃO** INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO CORPO **PERSISTÊNCIA** curta longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | especiarias aromáticos ervas 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

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.