



IXSIR Altitudes Red 90 WE 2010

Os vinhos libaneses são pouco populares aqui no Brasil, primeiramente por terem fama de “pesados” e também pela escassez de exemplares interessantes disponíveis no mercado brasileiro. Todos os vinhos da IXSIR carregam um frescor dificilmente encontrado em vinhos do Líbano e surpreendem pela elegância. Este exemplar é feito a partir da mistura de Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo e Caladoc – o cruzamento de Malbec e Grenache – o único assemblage do mundo composto por estas variedades. O resultado é um vinho de essência, com aromas de pimenta, cardamomo, frutas vermelhas e flores. Em boca se mostra tânico com uma pitada de doçura e um equilíbrio admirável. Muito bom!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Líbano
Região	Batroun
Produtor	IXSIR
Safra	2010

Elaboração

Uva	Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc e Tempranillo
Teor Alcoólico	13,5%
Amadurecimento	6 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual	Rubi/Púrpura intenso.
Olfativo	Especiarias, cardamomo, canela, frutas negras, pimenta e um toque floral
Gustativo	Muita fruta em boca, elegante, fresco e equilibrado!
Harmonização	Kafta, Falafel, Esfiha de Carne, Kibe e Paleta de Cordeiro

Sobre o Produtor

Serviço	Al-IXSIR, do árabe, significa Elixir ou “a forma mais pura de todas as substâncias, uma espécie de poção secreta que concede juventude eterna e amor”, de acordo com os seus fundadores. A vinícola foi criada por um grupo de amigos que partilhavam o desejo de produzir os melhores vinhos do Líbano. E não pouparam esforços para tal. Hubert de Boüard, do prestigiado Château Angélus, é o enólogo consultor da vinícola. Foi ele quem selecionou os melhores terroirs de todo o Líbano para cultivar as uvas da Al-IXSIR, e quem acompanha todo o processo desde a primeira poda de inverno até a hora do engarrafamento. Os vinhos da Al-IXSIR estão localizados, sobretudo, nas montanhas do Líbano, onde as uvas são expostas a condições extremas: amadurecem sob dias de sol quente e noites frescas. O resultado não poderia ser diferente: vinhos elegantes na taça.	
Temperatura de Serviço	14/16º	
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos	