



## Terroir

**País:** França

**Região:** Bordeaux

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Amadurecimento:** Breve período de estágio em tanques de aço inox + madeira usada para preservar a fruta.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cor vermelho rubi escuro.

**Olfativo:** Aromas que lembram frutas vermelhas como cereja e morango, toques de tostado e pimenta negra.

**Gustativo:** Taninos finos, textura macia e elegante. Fim de boca com média persistência e caráter frutado.

**Harmonização:** Excelente acompanhante para carnes assadas, massas ao bolognesa, sanduíches de pastrami, carnes de caça.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 17°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Bordeaux

Bordeaux é conhecida pela famosa “Classificação de 1855”, que oficializou os grandes Châteaux, listando seus vinhos em hierarquia do primeiro ao quinto, ou seja, de Premier Grand Cru até Cinquième Grand Cru. Além disso, existem 57 denominações, 10.000 castelos produtores de vinho e 13.000 viticultores. Os vinhedos de Bordeaux são divididos em duas regiões separadas pelo rio Gironde. Na margem esquerda, onde predomina a uva cabernet sauvignon, estão: Médoc, St-Estephe, Pauillac, St-Julien, Haut-Médoc e Margaux e mais ao sul Pessac-Leognan, Graves e Sauternes. Na margem direita, onde prevalece a uva merlot, ficam Pomerol e St-Emilion.