



Grand Theatre Rouge 2016

Produtor: Univitis

Coloração vermelho rubi. Aromas de frutas vermelhas e especiarias. Elegante, harmonioso e de médio corpo. Um belo exemplar do famoso corte bordalês da margem esquerda, leia-se: cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot.

Terroir

País: França

Região: Bordeaux

Uva: 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi brilhante

Olfativo: Típico de Bordeaux com destaque para frutas vermelhas e especiarias e um fundo de licor de cassis.

Gustativo: Elegante, harmonioso, muito equilibrado entre acidez e taninos, com médio corpo e boa persistência.

Harmonização: Ideal com carnes vermelhas grelhadas, ou assadas, tipo carne de panela, maminha na pressão com batatas e alecrim, picanha suína com purê de abobrinha ou maçã, pizzas, sanduíches, tábua de frios...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°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.