



Ícones



Sarget de Gruaud Larose 2006

Um clássico Bordeaux. No ponto para ser degustado! O Chateau Gruaud Larose é famoso por bater famosos rótulos Crus classés nas degustações às cegas. Este é o segundo vinho! Elaborado pelo método clássico, com fermentação feita em tanques de cimento e de aço inox com temperatura controlada e maceração por 7/8 semanas. O amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês por 12 meses. Um baita Bordeaux!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País França
Região Bordeaux - Saint Julien
Produtor Chateau Larose
Safr 2006

Elaboração

Uva Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Rubi
Olfativo Aroma de frutas negras e vermelhas com um toque de licord e vermouth, típico dos grandes vinhos de Bordeaux
Gustativo Potente, estruturado, encorpado, taninos firmes, complexo e muito persistente.
Harmonização Carnes de caça com legumes assados, confit de canard com batatas, paleta de cordeiro e massas na manteiga com ervas

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto ou + 10 anos

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 Cinquieme 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.