



9<sup>th</sup> Reserva



## Chateau Barrabaque Cuvée Antoine 2010

Um vinho mais que especial proveniente de vinhas com mais de 30 anos. Muito elegante e equilibrado com aroma intenso de ameixa madura. Boa companhia para carnes de porco, aves assadas e queijos suaves como Brie. Após colheita as uvas são selecionadas e levemente prensadas. Maceração a frio durante 72 horas, seguida de fermentação em tanques de aço inox com micro-oxigenação. Amadurecimento ocorre em barricas durante 1 ano com clarificação e filtragem

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** França  
**Região** Bordeaux – Fronsac  
**Produtor** Jean Baptiste Audy  
**Safr** 2010

#### Elaboração

**Uva** 70% merlot 20% cabernet franc 10% cabernet sauvignon  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho-rubi intenso  
**Olfativo** No nariz é complexo, com blend de frutas vermelhas e negras e notas de chocolate amargo  
**Gustativo** Na boca é potente, estruturado com taninos bem integrados e final persistente  
**Harmonização** Carnes de caça, assados, bouef bourguignon e confit de canard

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14°  
**Estimativa de Guarda** 10/15 anos

#### Sobre o Produtor

Atualmente, Jean Bourotte, bisneto de Audy, tem como meta tornar os vinhos bordaleses reconhecidos internacionalmente e rejuvenescer a imagem da bebida além de revelar ao mundo o dinamismo existente na região. Para isso, participa do Bordeaux Oxygène, projeto idealizado por filhos e herdeiros de grandes produtores com idades entre 25 e 35 anos para compartilhar a paixão pela bebida e organizar degustações informais para tornar os produtos acessíveis, derrubando o mito de que é necessário ser um expert para apreciar os vinhos de Bordeaux.