

VIRGINIE DE VALANDRAUD GRAND CRU

BORDEAUX / SAINT-ÉMILION · FRANÇA

Segundo vinho do Château Valandraud, pertencente aos irreverentes Jen-Luc Thunevin e esposa Murielle Andraud. Foi criado em homenagem à filha do casal, a partir da colheita 1992. Corte de Merlot e Cabernet Franc (e outras castas dependendo da safra), com envelhecimento em barricas novas de carvalho francês. Revela aromas de frutas pretas, florais e de especiarias e impressiona pela estrutura de taninos aveludados e excelente acidez, além da ótima persistência.



CATEGORIA

Vinho - Segundo vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion Grand Cru

UVAS

Merlot, Cabernet Franc e outras

SAFRA

2016

SOLO

Argila-calcário (argilo-calcaire) nas parcelas de platô e encosta, com presença de calcário a astériés típico de Saint-Émilion.

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas nobres — costela braseada, picanha, cordeiro assado com ervas, magret de pato. Caça — javali, veado, faisão, pratos de caça com molhos encorpados. Carnes com molhos ricos — bœuf bourguignon, carnes ao molho de vinho tinto.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual com seleção rigorosa, fermentação com controle de temperatura, maceração mais longa para extração de cor e estrutura. Envelhecimento em barrica de carvalho francês com proporção significativa de carvalho novo.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profundo a granada, denso e concentrado.

Aroma: fruta negra madura (amora, cassis, ameixa), notas de especiarias, tabaco, cacau e baunilha do carvalho, fundo mineral e leve toque de grafite.

Sabor: encorpado, taninos firmes mas polidos, boa concentração e acidez, meio de boca denso, final longo e persistente com retorno frutado e especiado.