VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Grand Bateau Rouge 2020
Vinícola	Maison Barrière
Safra	2020
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês (70% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Revista Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Grand Bateau Rouge é elaborado desde a década de 1980 mediante uma parceria entre os especialistas em comercialização de vinhos do Haut-Médoc, a Maison Barrière, com o Château Beychevelle, Cru Classé de Saint-Julien.

Inclusive, este vinho traz em seu rótulo o mítico barco símbolo deste Château. Diz a lenda que o primeiro proprietário, o Duque de Épernon, era um homem tão respeitado, que os barcos que transpassavam sua propriedade - as margens do *estuaire de la Gironde* - eram obrigados a baixar as velas em sinal de respeito. No antigo dialeto local, baixar as velas era dito como "*bêcha vêla*", palavras que inspiraram o nome Beychevelle.

Um diferencial deste Château é que, ao contrário do que normalmente se encontra no Haut-Médoc, o seu primeiro vinho é majoritariamente constituído por Merlot.

Assim, de maneira análoga, este exemplar consiste em um *blend* 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon. Toda a etapa de vinificação ocorreu no Beychevelle, inclusive com o aval de Philippe Blanc, enólogo responsável pelos outros três rótulos da vinícola. 70% do vinho amadureceu durante 8 meses em barricas de carvalho novas, enquanto o restante permaneceu em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: repleto de frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cassis, cereja, groselha), especiarias adocicadas e picantes, como noz-moscada, baunilha, canela e pimenta-do-reino, presença de traços mentolados e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: alinhado e de ótimo porte, tem taninos polidos, escoltados por uma acidez gastronômica; a carga de fruta se confirma com boa expressão, e o final é persistente, destacando a deliciosa mineralidade

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada