

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lions de Suduiraut Sauternes 2015 (375 ml)
Vinícola	Château Suduiraut
Safra	2015
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Sauternes
Tipo	licoroso
Castas	Sémillon e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho (10% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Suduiraut é um Premier Grand Cru Classé da classificação Bordeaux de 1855, localizado na região de Sauternes. Vizinho ao Château d'Yquem, o Suduiraut é conhecido tanto pela qualidade de seus vinhos quanto pela beleza de sua propriedade, cujos jardins foram projetados pelo mesmo paisagista responsável pelos jardins de Versalhes, no reinado de Luís XIV.

Entre os vinhos da propriedade está o Lions de Suduiraut, uma opção mais acessível, elaborada com uvas de vinhas mais jovens da propriedade.

A safra 2015 é composta por 92% Sémillon e 8% Sauvignon Blanc, com as uvas colhidas em cinco passagens distintas entre 4 de setembro e 27 de outubro. Por fim, o vinho foi maturado durante 14 meses, sendo 10% em barricas novas e 90% em barricas de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 DESCRIÇÃO



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis