



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Château des Eyrins

VINHO: Château des Eyrins 2009

REGIÃO: Margaux, 2,9 hectares de vinhedos.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Margaux A.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima temperado moderadamente úmido, com forte influência marítima do Atlântico e do estuário do Gironde.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solo argilo-calcários ricos em graves, profundos.

ELABORAÇÃO: Método de cultura tradicional, lutte raisonnée. Colheita realizada exclusivamente de forma manual em vinhas com 40 anos de idade média. Fermentação tradicional em inox com temperaturas controladas e tempo total de cuvaison de 21-25 dias. Amadurecimento em barricas. Clarificação com albumina. Engarrafado após ligeira filtração.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas novas de carvalho francês para 50% do vinho. O restante permanece em inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 12 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi intenso com halo violáceo. Elegante e complexo, com cassis, groselha, violeta, especiarias, húmus e pedras (cascalho). Fiel à sua origem, com taninos polidos, sávido, textura aveludada. Ótima persistência.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Tournedos grelhado servido com jus trufado; Terrina de caça; Coxa de pato confitada, sobre lentilhas refogadas; Queijos de massa dura bem afinados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C.

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

• **LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2011: 17 em 20**

Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.