

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brotte Père Anselme Reserve De L'Aube Rouge 2019
Vinicola	Maison Brotte
Safra	2019
País	França
Região	Vin de France
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barris de carvalho centenários
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Maison Brotte é um dos produtores de referência no sul do Rhône. A vinícola nasceu em 1931, em **Chateauneuf-du-Pape**, e a partir de lá adquiriu renome e prestígio com vinhos icônicos, como La Fiole du Pape. Gradualmente foi se expandindo, e hoje sua área de abrangência também inclui as regiões de **Côtes du Rhone Village Laudun e Cairanne**.

Mas um detalhe torna muito interessante o vinho que apresentamos hoje, que consiste em um corte **70% Syrah e 30% Merlot**. Embora a informação esteja nas "entrelinhas", as três denominações onde a vinícola se faz presente, são reconhecidas pelo famoso trío Grenache-Syrah-Mourvèdre e nenhuma delas permite o uso da casta Merlot. Diante deste impasse, a única alternativa viável para os exemplares "fora da curva" é rotulá-los sobre a **IGP Vin de France**. E foi nesta classificação que muitos produtores encontraram uma forma de proporcionar experiências únicas, inclusive renomados Châteaux de Medoc e Graves.

E é aí que se encaixa o Reserve de L'Aube. Trata-se uma mistura de duas castas, onde a primeira é repleta de corpo e potência, enquanto a segunda aporta de maneira suave com sua delicadeza. O vinho estagiou por 6 meses em **barricas de carvalho centenárias** e, para não passar em branco, outro detalhe o torna muito instigante e deve ser ressaltado: a fermentação **malolática não foi realizada**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas maduras, como morango e cereja, envoltas por notas de alcaçuz e toques de garrigue

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

enche a boca com suas frutas suculentas, perfeitamente enquadradas no conjunto; oferece uma acidez gastronômica, taninos de grânulo fino e uma persistência surpreendente, finalizada por uma deleitosa nota de chocolate ao leite

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



CULINÁRIA