

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge 2020
Vinícola	Brunel Père et Fils
Safra	2020
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	tinto
Castas	65% Grenache, 15% Syrah e 20% Mourvèdre
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	4 meses em tanques de cimento
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Corte, blend ou assemblage são sinônimos utilizados para informar que um vinho possui mais de um tipo de uva em sua composição (se for elaborado exclusivamente com uma casta, é chamado de varietal).

Dentre inúmeros cortes possíveis e existentes, dois possuem fama e amplo reconhecimento mundial, o Corte Bortalês e o Corte GSM. Ambos franceses, o Bortalês é originário da região de Bordeaux e geralmente composto pelo trio Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc; enquanto o GSM é do sul do Vale do Rhône e leva a inicial das suas uvas: Grenache, Syrah e Mourvèdre.

O corte GSM é a base da grande maioria dos Châteauneuf-du-Pape (o rei do sul do Rhône), e também dos tradicionalíssimos Côtes-du-Rhône.

A classificação geral Côtes-du-Rhône AOC é gigantesca e chega a ser responsável por praticamente metade de todo vinho produzido no Vale do Rhône, resultando também em uma grande diferença de qualidade! Como acertar na compra então? Mais uma vez a resposta está na indicação profissional – exatamente o trabalho da curadoria Vinumday, e/ou apostar em produtores conceituados – o que também temos hoje ;)

A família Brunel produz vinhos no sul do Rhône desde o longínquo ano de 1670! Porém, foi somente em 1945 que Gaston Brunel adquiriu 10 hectares de vinhedos na denominação Châteauneuf-du-Pape,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque, principalmente vermelhas maduras, acompanhadas de notas de mix de pimentas, couro, tabaco e toques terrosos, levemente herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e ótima estrutura, com taninos finos e maduros escoltados por uma grande, refrescante e muito salivante acidez, que formam um conjunto extremamente gastronômico

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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA

consolidando o Château de la Gardine, que o negócio começou a prosperar. A expansão começou em 1963, com a compra de 48 hectares nas mediações da comuna de Rasteau, e finalizou (até o momento) em 1998 com a aquisição do Château Saint-Roch, com 40 hectares na AOC Lirac. Atualmente a empresa é gerida pelos filhos de Gaston, Patrick e Maxine Brunel.

Além do nome da família, outra assinatura dos vinhos da vinícola é sua exclusiva garrafa, utilizada desde 1964! Foi durante a escavação da segunda cave subterrânea que Gaston encontrou um frasco antigo, feito a sopro, um dos primeiros recipientes do Châteauneuf-du-Pape na história, e resolveu engarrafar seus vinhos com esse modelo.

A empresa possui uma filosofia sustentável, onde “menos é mais”. O objetivo é colocar o conceito de terroir dentro de cada garrafa produzida: expressar a pura e franca combinação das tipicidades de solo, clima, uva, safra e personalidade da equipe enológica.

O Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge é elaborado pelo tradicional corte GSM, com 65% de Grenache, 15% de Syrah e 20% de Mourvèdre. Cada variedade é vinificada separadamente e amadurecida em tanques de cimento por 4 meses. Então o blend é feito e o vinho é engarrafado.