VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Cotes Du Rhone Rouge 2021
Vinícola	Brunel Père et Fils
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah e Mourvèdre
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	4 meses em tanques de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2029
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 Bordalês e o Corte GSM. Ambos franceses, o Bordalês 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: 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

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.