

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Brunel de la Gardine Cotes Du Rhone Rouge 2021

Vinícola Brunel Père et Fils

Safra 2021 Franca País Rhône Região

Côtes-du-Rhône AOC SubRegião

OgiT tinto

Castas Grenache, Syrah e Mourvèdre

Teor Alcoólico 14.5%

Maturação 4 meses em tanques de cimento

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda até 2029

Decanter 15-30 minutos

Premiações

VEDANTE





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).

TACA

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.

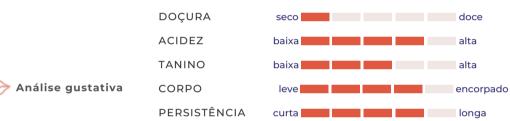
O corte GSM é a base da grande maioria dos Châteauneuf-du-Pape (o rei do sul do Rhône), e também dos tradicionalíssimos Côtes-du-Rhône.

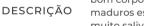
A classificação geral Côtes-du-Rhône AOC é gigantesca e chega a ser responsável por praticamente metade de todo vinho produzido no Vale do Rhône, resultando também em uma grande diferença de qualidade! Como acertar na compra então? Mais uma vez a resposta está na indicação profissional exatamente o trabalho 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,

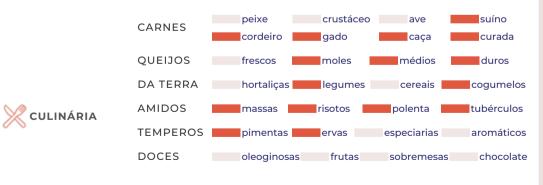
ANÁLISE SENSORIAL







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



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.