

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes du Rhône 2022
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2022
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	2030
Decanter	30 minutos a 45 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

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de paleta aromática ampla, revela frutas do bosque maduras, como cereja, mirtilo e framboesa, acompanhadas de notas apimentadas, toques herbáceos, nuances minerais e traços terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem corpo estruturado e ótima harmonia, com taninos finos e maduros escoltados por uma refrescante e succulenta acidez, que formam um conjunto extremamente gastronômico; as notas gustativas remetem ao perfil olfativo, com muito primor

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.

Na novíssima safra 2022, 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.