VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge 2024
Vinícola	Brunel Père et Fils
Safra	2024
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	tinto
Castas	65% Grenache, 15% Syrah e 20% Mourvèdre
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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, 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."

Nesta safra 2024, o Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Rouge foi elaborado pelo tradicional corte GSM, com 65% de Grenache, 15% de Syrah e 20% de Mourvèdre. Cada variedade foi vinificada separadamente e amadurecida em tanques de cimento por 4 meses. Após, foi realizado o blend antes do engarrafamento.

Na taça temos um Côtes-du-Rhône que esbanja tipicidade!

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 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: corpo voluptuoso e ótima estrutura, com taninos finos e maduros escoltados por uma acidez refrescante e salivante; as notas gustativas refletem o perfil aromático, entregando 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: galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew