

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel de la Gardine Crozes-Hermitage 2021
Vinícola	Brunel Père et Fils
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Crozes-Hermitage
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em tonéis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	até 2029
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Angulus Ridet - "Este recanto me faz sorrir".

Nesta garrafa, a inscrição em alto-relevo dá indícios do quão importante o Rhône é para a família Brunel. Seus vinhos são feitos em diferentes micro-regiões deste vale e merecem uma atenção especial. Devido à qualidade abundante, dificilmente outros, neste mesmo nível, serão encontrados em uma faixa de preços semelhante.

A trajetória da vinícola iniciou em Chateaufeuf-du-Pape, com meros 10 hectares de videiras. Aliás, foi lá onde os proprietários casualmente se depararam com uma antiga garrafa modelada através do sopro. Os olhos deles se voltaram a sua forma única, por isso, desde 1964 é o reservatório oficial dos vinhos da família.

Talento e estratégias certas garantiram o progresso de Brunel de la Gardine. Châteaufeuf ficou pequena e a vinícola passou a explorar outras regiões, como Crozes-Hermitage, local que demonstra ao mundo a exuberância de casta Syrah através de seus sinceros tintos varietais.

Há quem diga que a porção norte é uma das melhores, produzindo os vinhos mais elegantes da denominação. É um local um pouco mais fresco, onde a presença de rochas graníticas, capazes de reter o calor, favorecem o pleno amadurecimento dos frutos. Aliado a isso, a excelente concentração de *loess* confirma o solo pouco fértil, que exige um grande esforço das videiras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

torta de mirtilo, ameixa-preta e violetas aparecem no primeiro plano, suplementadas por nuances de pimenta-do-reino e carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma faceta elegante da Syrah, menos robusta e com mais tensão; tem taninos polidos, acidez salivante e ótima intensidade de sabor, que vai ganhando camadas conforme o vinho vai abrindo na taça

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

pizza de calabresa ou pepperoni, hambúrguer com cheddar e bacon, paleta de cordeiro em cozimento lento, embutidos e queijos como beaufort e tomme de chèvre

De lá, resultado de uma grande safra da denominação, este riquíssimo exemplar foi vinificado em tanques de aço inox com uvas desengaçadas. Seu amadurecimento ocorreu durante 12 meses em barris de carvalho.