

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Brunel de la Gardine Gigondas 2021

Vinícola Château de la Gardine

Safra 2021 País Franca Rhône Região

SubRegião Gigondas

OgiT tinto

Castas Grenache e Syrah

Teor Alcoólico 14%

8 meses em toneis de carvalho francês Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030+

Decanter 60 minutos

Premiações

VEDANTE **TACA**





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no sul do Vale do Rhône, a comuna de Gigondas possui uma tradição milenar de vinificação.

É um cru do Vale do Rhône onde são produzidos tintos baseados com pelo menor 50% de Grenache, cuja entrega é comparável a de um Chateauneuf-du-Pape.

A Família Brunel elabora este Gigondas com as castas Grenache e Syrah. A fermentação é feita em barris de carvalho, onde o vinho tamb ém amadurece por um período mínimo de 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL DESCRIÇÃO Análise visual rubi profundo **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa notas de cereja preta, amora e morango, DESCRIÇÃO acompanhados de especiarias doces e picantes, além de um toque de carne curada INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO baixa CORPO encorpado Análise gustativa PERSISTÊNCIA curta um vinho volumoso, de estrutura muito gastronômica; os taninos são granulados e a acidez é **DESCRIÇÃO** bem refrescante; tem ótima concentração e longa persistência, com sabores defumados e notas de cassis e alcaçuz peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro gado curada caça **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** tubérculos massas risotos polenta **TEMPEROS** pimentas | especiarias aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO paté de campagne, tapenade, tartiflette, confit de pato, ratatouille, tajine marroquino, paleta de cordeiro assada