

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brunel Père Et Fils Saint-Joseph 2019
Vinícola	Brunel Père et Fils
Safra	2019
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Saint-Joseph
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês (10% novas)
Temperatura de Serviço	16°C - 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com séculos de tradição no **Rhône**, a trajetória de sucesso da família Brunel teve impulso com a aquisição, em 1945, do **Château de la Gardine**, uma propriedade com 52 hectares de vinhas em Châteauneuf-du-Pape. Foi lá que Gaston Brunel, enquanto comandava algumas obras para a expansão de sua adega, encontrou uma garrafa de formato diferente, feita de vidro soprado na boca. Este modelo chamou a sua atenção, e nada o fez mudar sua decisão incisiva de engarrafar todos os seus vinhos em um recipiente idêntico, trazendo aos rótulos do Château uma identidade única.

Atualmente, a família comanda também o Château Saint Roch, em Lirac, e produz vinhos em diversas denominações de origem do Rhône em associação com excelentes produtores. É nesta mesma região que estudos indicam que a casta **Syrah** teve origem, como resultado de um cruzamento entre as quase extintas Dureza e Mondeuse Blanche.

De **encostas íngremes** e solo notavelmente **rochoso** (xistos e granitos), com privilegiada exposição solar sul/sudeste, onde as **tardes são ensolaradas**, **Saint-Joseph** é onde a casta Syrah reina entre os vinhos tintos. Este rótulo foi elaborado através de longa maceração, com temperatura controlada, e cujas uvas empregadas foram estritamente selecionadas. Ao final, maturou por **8 meses em barricas de carvalho francês**, das quais 10% eram novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, especiarias picantes (pimenta-preta), violeta e toques defumados, de alcaçuz, de couro e de caça



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta taninos polidos e firmes, em perfeita harmonia com sua acidez suculenta; mostra-se denso e encorpado, com final longo e delicioso

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

oleaginosas 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