

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de la Gardine Côtes du Rhône Villages Rouge 2022
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2022
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes du Rhône Villages
Tipo	tinto
Castas	Grenache e Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	em tanques de aço inox e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mais rigorosa que a denominação Côtes du Rhône, a Côtes du Rhône Villages distingue os vinhos produzidos em 22 aldeias da porção sul do vale, em áreas onde a qualidade dos rótulos é notável.
A família Brunel produz vinhos nesta região desde o longínquo ano de 1670. Mas foi somente em 1945 que Gaston Brunel adquiriu 10 hectares de vinhedos em Châteauneuf-du-Pape, dando o pontapé inicial do Château de la Gardine. Em 1963 veio a primeira expansão, com a compra de 48 hectares na comuna de Rasteau, seguida pela aquisição dos 40 hectares do Château Saint-Roch, em Lirac, no ano de 1998. Uma das assinaturas desta vinícola é sua exclusiva garrafa, cujo formato singular é utilizado desde 1964. A inspiração veio durante a escavação de uma das caves subterrâneas, quando Gaston encontrou um frasco antigo, moldado a sopro, sendo um dos primeiros recipientes do vinho de Châteauneuf-du-Pape na história.
Nesta safra 2022, o Château de La Gardine Côtes du Rhône Villages traz uma combinação de Grenache e Syrah, uvas provenientes de videiras com mais de 40 anos, cultivadas em duas comunas: Rasteau (uma das mais notórias aldeias do Rhône) e Roaix. A vinificação foi realizada em tanques de cimento e de aço inox, com um breve amadurecimento nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

recheado de ameixas e cerejas maduras, mostra ainda notas florais, de chocolate amargo e tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

poderoso, mas com a potência é amparada por dois fatores: uma ótima concentração de fruta, e uma acidez muito suculenta; taninos macios, além de nuances de alcaçuz e garrigue completam o conjunto; o final de ótima persistência é a cereja do bolo



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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta