



clube do vinho

Grand Cru®

Que venha 2017!

Um ano que traz esperanças de tempos melhores e mais tranquilos. Aqui em Brasília, contrariando a tradição, janeiro começou com poucas chuvas e dias quentes, entremeados com tardes de trovoadas.

Para este começo de ano, escolhemos uma seleção variada. Um rosé, ideal para os dias quentes, um Pinot Noir, para os dias mornos, e um Malbec para os almoços ou jantares mais robustos.

O rosé é o maravilhoso **ROSÉ TERRES DE BERNE CÔTES DE PROVENCE 2015**. Extremamente charmoso e elegante, este rosé veio direto do coração da Provença, na região de Haut Var. Seus aromas de frutas vermelhas frescas, framboesa e groselha conseguem imediatamente levá-lo para um preguiçoso passeio pelos campos provençais. Por ser a perfeita expressão de seu terroir, este vinho recebeu 90 pontos dos críticos da Wine Enthusiast. Em boca, igualmente fresco e saboroso, tem acidez marcada e delicadas notas de pêssego. Perfeito para beber aos goles em um dia ensolarado. Isso sem falar na charmosíssima garrafa quadrada, que, por si só, é um espetáculo à parte.

O Château de Berne fica sediado na região de Var, entre os delicados campos de Lorgues e Flayosc, utilizados desde o século XVIII para descanso e meditação dos visitantes. A história do Château de Berne começa no século XI, quando o Conde de Toulouse Raymond V doou a propriedade para São Bernardo, fundador da ordem cisterciense. Os monges ali se instalaram e assumiram a responsabilidade de tornar a terra produtiva. Anos depois, a família Estellon tomou posse das instalações e, em meados do século XVIII, restaurou toda a área. Atualmente,

o Château de Bernes pertence a Bill Muddyman, um inglês que investiu em mais 32 hectares de vinhedos e que trouxe modernidade à secular vinícola. O Château possui um centro de turismo vínico, onde é possível usufruir de toda a infraestrutura e conhecer os vinhos e a comida que produzem.

O segundo vinho é o tinto **LEYDA PINOT NOIR RESERVA 2015**. Um campeão de vendas, puramente chileno, daqueles que carregam elegância e sensualidade. Seus aromas mesclam frutas vermelhas frescas, especiarias, ervas e tostado. Em boca, possui taninos finos, acidez e álcool bem integrados, sabor de morango maduro e chocolate amargo. É produzido no Valle de Leyda, uns dos melhores terroirs do Chile para Pinot.

O terceiro é o **ZORZAL TERROIR UNICO MALBEC 2014**, feito pela Zorzal e avaliado pelo crítico Neal Martin para o site de Roberto Park com 93 pontos, de um total de 100. Depois de falar do “buquet maravilhoso”, Neil conclui: “Você nunca iria imaginá-lo originário da Argentina, ele é apenas francamente e assumidamente delicioso”. Já ao abrir a garrafa, você vai notar de imediato a personalidade própria desse Malbec. Bastante aromático, traz o frescor das frutas silvestres ainda no pé com uma pitada doce de compota de ameixa, além de notas de violeta. Com a intenção de trazer a marca do terroir e da fruta, o vinho não passa por carvalho, e é por isso que a acidez e o frescor se destacam no paladar.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 143,00

Vinho Rosé Terres de Berne Côtes de Provence 2015

País	França
Tipo de uva	Corte tinto
Composição	60% Cinsault, 40% Grenache
Região	Provença
Produtor	Château de Berne
Safra	2015
Potencial de guarda	Consumo imediato
Temperatura ideal de consumo	6°C a 8°C
Tempo de decantação	Pronto para beber

Harmonização: pratos orientais e asiáticos, como camarão ao curry.



R\$ 84,00

Vinho Tinto Leyda Pinot Noir Reserva 2015

País	Chile
Tipo de uva	Pinot Noir
Composição	100% Pinot Noir
Região	Vale do Leyda
Produtor	Viña Leyda
Safra do produto	2015
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	6 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	13%
Temperatura ideal de consumo	14°C a 16°C
Tempo de decantação	Pronto para beber

Harmonização: confit de frango com polenta e funghi.



R\$ 83,00

Vinho Tinto Zorzal Terroir Único Malbec 2014

País	Argentina
Tipo de uva	Malbec
Composição	100% Malbec
Região	Mendoza
Sub-região	Gualtallary, Tupungato
Produtor	Zorzal
Safra	2014
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Pontuação Robert Parker	90
Gradação alcoólica	14%
Temperatura ideal de consumo	14°C a 16°C
Tempo de decantação	30 minutos

Harmonização: papardelli com ragu de linguça de pernil e ervas.