



# clube do vinho

*Grand Cru*®

## Oportunidades de ano novo

Durante o mês de fevereiro, a Grand Cru fez várias promoções, e aproveitamos uma delas e trouxemos para os nossos assinantes dois vinhos de uma faixa superior de preço.

A vinícola é Bodega El Porvenir de Cafayate. Fundada em Cafayate, na Argentina, há mais de 40 anos, a Bodega El Porvenir faz todos os esforços para extrair o melhor que o terroir pode dar às suas uvas - algo que definitivamente pode ser percebido em seus vinhos -, além de contar com a consultoria do renomado enólogo Paul Hobbs. Seus vinhedos, com altitude superior a 1.750 metros, são de manejo orgânico e sustentável.

Cafayate fica no norte da Argentina, trazendo em meio a uma paisagem deslumbrante os vinhedos de maior altitude do país hermano. Os vinhos têm uma tipicidade única e merecem ser provados.

O primeiro é o **El Porvenir Amauta Corte II Respeto 2013**, que simboliza o respeito pelo terroir de Salta, misturando Cabernet Sauvignon e Merlot, e nos brindando com aromas de frutas suculentas como ameixa, amora, framboesa e mirtillo. Em boca, é encorpado, robusto, macio e untuoso. Um vinho que agrada com facilidade e que oferece uma experiência sensorial inesquecível.

O segundo é o **El Porvenir Amauta Corte III Reflexion 2012**. Um dos cortes mais típicos da Argentina é a mescla das uvas Malbec e Cabernet Sauvignon. E a vinícola El Porvenir tem um dos vinhos tintos mais característicos desse blend. Um vinho intenso e muito expressivo. No nariz logo se nota toda a sensualidade e o perfume de framboesas frescas, morangos e amoras. É deliciosamente frutado, com taninos maduros e

um final longo e persistente. São dois ótimos vinhos da El Porvenir, que merecem ser degustados lentamente.

Nosso terceiro vinho é da já famosa San Marzano. Em 1962, 19 vinicultores da região italiana de San Marzano se uniram para fundar a "Cantina San Marzano". Ao longo dos anos, essa cooperativa cresceu a ponto de atrair 1.200 produtores de vinho que, utilizando equipamentos modernos e tecnologia avançada, entregam rótulos elegantes com o máximo respeito às tradições do vinho da Puglia. A vinícola está na colina do Primitivo di Manduria, uma faixa de terra suspensa entre dois mares, onde vinhas e flores nascem lado a lado em um manto de terras vermelhas.

A novidade é o **San Marzano Naca Primitivo IGP Puglia Orgânico 2013**. Naca, no dialeto da Puglia, quer dizer berço - e o nome do vinho é uma homenagem à região considerada o berço da uva Primitivo no mundo. Do ponto de vista organoléptico - ou seja, no que diz respeito aos aromas e sabores da bebida -, este vinho corresponde 100% à tipicidade da Primitivo. Tem aromas de frutas vermelhas frescas (como cereja e amora) bem maduras com um toque de especiarias e outro de ervas secas. Apesar disso, é um vinho um pouco mais delicado e fino do que os feitos a partir da Primitivo. Isso sem falar que tem acidez consideravelmente mais acentuada, o que o torna um excelente companheiro à boa mesa italiana. É o que chamamos de "vinho gastronômico".

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

**Fernando A. F. Rodrigues**

## San Marzano Naca Primitivo IGP Puglia Orgânico 2013



R\$ 69,00

País	Itália
Tipo de uva	Primitivo
Composição	100% Primitivo
Região	Puglia
Produtor	San Marzano
Safra	2013
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Gradação alcoólica	13%

*Harmonização: tábua de embutidos*

## El Porvenir Amauta Corte III Reflexión 2012



R\$ 153,00

País	Argentina
Tipo de uva	Corte tinto
Composição	60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon
Região	Salta
Sub Região	Cafayate
Produtor	Bodega El Porvenir de Cafayate
Safra do produto	2012
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	6 a 8 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14%
Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Tempo de decantação	Pronto para beber

*Harmonização: costela bovina na parrilla.*

## El Porvenir Amauta Corte II Respeto 2013



R\$ 153,00

País	Argentina
Tipo de uva	Corte tinto
Composição	Cabernet Sauvignon, Merlot
Região	Salta
Sub-região	Cafayate
Produtor	Bodega El Porvenir de Cafayatel
Safra	2013
Envelhecimento	6 a 8 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	15%
Temperatura ideal de consumo	14°C a 16°C
Tempo de decantação	30 minutos

*Harmonização: tornedor de filé mignon com batata recheada com queijo brie e presunto de Parma.*