



clube do vinho

Grand Cru®

Novidades sensacionais

O portfólio da Grand Cru está cheio de novidades. Para o clube de agosto, selecionamos três delas.

A primeira vem da longínqua Nova Zelândia. É um Pinot Noir sofisticado que aceita muito bem a companhia de pratos de frutos do mar e tem um preço excelente, o **SAINT CLAIR MARLBOROUGH SUN PINOT NOIR 2016**. Como os habitantes de Marlborough levam o vinho a sério, mas não a eles mesmos, esse caráter excêntrico do povo e os fatores climáticos levaram ao “Marlborough Sun”, que ganhou também ganhou o formato de um jornal de ficção que estampa o rótulo com muita irreverência. **O SUN PINOT NOIR** é uma bebida tão fresca que que é possível servi-la mais gelada do que o habitual, tornando-se excelente opção para os dias quentes da primavera de Brasília.

Continuando esse passeio pela Oceania, encontramos nosso segundo vinho, o **HEARTLAND SPICE TRADER SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON 2014**, na vizinha Austrália. As duas maiores uvas do país combinaram-se neste lançamento da Heartland, feito por ninguém menos do que Ben Glaetzer, um dos enólogos australianos mais renomados. Não é preciso aproximar o nariz da taça para sentir o aroma de frutas silvestres. Groselhas, amoras e mirtilos se destacam, ganhando toques sutis de especiarias quentes. No paladar, as frutas ficam ainda mais intensas. Trata-

-se de um vinho intenso, com bastante corpo, taninos e acidez, tudo muito bem equilibrado e redondo. O terceiro vinho é espanhol e bem diferente, o **RAFAEL CAMBRA FORCALLÀ DE ANTONIA VALÊNCIA**. A Forcallà é uma uva raríssima, também conhecida como Macabeu. Poucos já tiveram a oportunidade de prová-la. Essa casta autóctone da região de Valência estava à beira da extinção quando Rafael Cambra fez um grande esforço para resgatá-la. Hoje, é um dos poucos produtores que ainda trabalha com a uva. “Às vezes, criar algo é relembrar”, acredita ele. A Forcallà compõe apenas 15 hectares dos vinhedos de Cambra, resultando em uma quantidade limitada de garrafas a cada safra.

Este vinho mostra a tipicidade da Forcallà logo ao ser servido. Sua cor clara sugere um vinho mais elegante do que estamos acostumados a encontrar no sul da Espanha. Muito perfumado, libera um aroma floral delicioso com toques selvagens, mostrando um pouco a passagem por madeira. No paladar, tem frescor exuberante e taninos sedosos e marcantes. Realmente, um vinho especial.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização, que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 84,00

Saint Clair's Marlborough Sun Pinot Noir 2016

País	Nova Zelândia
Tipo de uva	Pinot Noir
Composição	100% Pinot Noir
Região	Marlborough
Sub-região	Marlborough
Produtor	Saint Clair
Potencial de guarda	Pronto para beber
Gradação alcoólica	13,5%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: wrap de salmão defumado com queijo cremoso



R\$ 79,00

Heartland Spice Trader Shiraz-Cabernet Sauvignon 2014

País	Austrália
Tipo de uva	Corte
Composição	52% Shiraz e 48% Cabernet Sauvignon
Região	Langhorne Creek
Sub-região	Langhorne Creek
Produtor	Heartland
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	12 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14,5%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: Costela suína ao molho barbecue



R\$ 154,00

Rafael Cambra Forcallà de Antonia València DO 2014

País	Espanha
Tipo de uva	Forcallà
Composição	100% Forcallà
Região	Valência
Sub-região	Valência
Produtor	Rafael Cambra
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	8 meses em barril de carvalho
Pontuação	Robert Parker 93
Gradação alcoólica	14%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: Arroz de pato

* imagens meramente ilustrativas