

clube do vinho

Grand Cru

Um superpresente e duas novidades

Antecipando a promoção nacional de outubro, conseguimos incluir no clube o fantástico **ALTAÏR SIDERAL 2014**. Um chileno Premium, de uma faixa de preço que não nos permitiria inclui-lo no clube em condições normais. O vinho é especial. Embora de origem chilena, este tinto parece ter vindo de Bordeaux. No nariz, libera frutas negras frescas, como mirtilo, ameixa e cerejas, com toque de especiarias e tostados. Toda a intensidade aromática surpreende o paladar pela elegância com que passa pela língua. Um vinho macio em boca, que tem acidez, taninos e álcool na medida certa.

Foi em 2002, quando o proprietário do Château Dassault em Saint-Émilion se uniu a Guillermo Luksic da vinícola Grandes Vinos de San Pedro, que nasceram dois vinhos ícones, o Altaïr e o Sideral, aclamados pela crítica já em suas primeiras safras. Os vinhedos estão localizados ao norte do Valle del Rapel, em Cachapoal, e se estendem até os pés da Cordilheira dos Andes.

O tinto espanhol **ZUAZO GASTÓN FINCA COSTANILLAS RIOJA DOC 2014** é uma das novidades do mês. Se é difícil encontrar um Rioja nessa faixa de preço, imagine um com este refinamento. Finca Costanillas é o nome do primeiro vinhedo adquirido pela família Zuazo Gastón em Rioja Alavesa e um dos princi-

pais rótulos da renomada vinícola. Este vinho, envelhecido em barril de carvalho francês, é feito de Tempranillo com pequena porcentagem de Graciano. Sua cor já denota a intensidade com que vai chegar ao paladar. Aromas de frutas dominam a taça, que começa a ganhar tons de cacau, especiarias e madeira com o passar do tempo. No paladar, se mostra cremoso e bem estruturado. É um vinho complexo e muito equilibrado, que tem o frescor da acidez sempre presente e taninos agradáveis, amaciados pelo estágio em carvalho.

A segunda novidade é o italiano **BARONE MONTALTO ACQUERELLO SYRAH TERRE SICILIANE IGT 2015**. É cada vez mais comum encontrar vinhos feitos com a Syrah ao redor do mundo, e na Itália não poderia ser diferente. Embora o país seja muitas vezes tradicionalista, recebeu bem a variedade apontada pelos sommeliers como uma tendência para os próximos anos. A casta se adaptou melhor à quente região de Sicília. Este vinho é um excelente exemplo da tipicidade da uva na região: frutas vermelhas maduras e alcaçuz vão do nariz à boca, ganhando um toque mentolado delicioso entre uma girada e outra da taça.

Esperamos que desfrutem os vinhos e as sugestões de harmonização que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 189,00

Vinho Tinto Altair Sideral 2014

País	Chile
Uva	corte
Composição	Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot, Petite Sirah
Região	Valle del Cachapoal
Sub-região	Valle del Cachapoal
Produtor	Grandes Vinos de San Pedro
Potencial de guarda	vinho de guarda
Envelhecimento	12 meses em barril de carvalho francês
Pontuação	91 no Guia Descorchados
Gradação alcoólica	14%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: lombo de porco com molho de ervas e alecrim



R\$ 89,00

Vinho Tinto Zuazo Gastón Finca Costanillas Rioja DOC 2014

País	Espanha
Uva	corte
Composição	Tempranillo e Graciano
Região	Rioja
Produtor	Zuazo Gaston
Potencial de guarda	vinho para beber jovem
Envelhecimento	barril de carvalho francês
Gradação alcoólica	13,5%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: boeuf bourguignon



R\$ 64,00

Vinho Tinto Barone Montalto Acquerello Syrah Terre Siciliane IGT 2015

País	Itália
Uva	Syrah
Composição	100% Syrah
Região	Sicília
Sub-região	Santa Ninfa
Produtor	Barone Montalto
Potencial de guarda	pronto para beber
Envelhecimento	4 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	13,5%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: hambúrguer de picanha