

clube do vinho

Grand Cru®

Bem-vindo à Família

Zuccardi!

O portfólio da Grand Cru acaba de ser enriquecido com a chegada da Família Zuccardi, uma vinícola de Mendoza, famosa nacional e internacionalmente pela qualidade de seus vinhos e sua capacidade de inovação. “Fazer vinhos é uma forma de vida”, diz Sebastián Zuccardi, um dos enólogos de maior projeção na Argentina.

Incluído entre os 39 enólogos mais influentes do mundo pela publicação The Drink Business International, Sebastián, em 2016, foi escolhido o Winemaker do Ano pelo crítico inglês Tim Atkin.

Para conhecer um pouco mais dessa vinícola, o clube deste mês leva a você três exemplares. O **Zuccardi Q Malbec 2016** traz no rótulo o Q de qualidade. Esse vinho resulta de uma belíssima seleção dos melhores lotes de Mendoza. É um Malbec elegante, de cor profunda, que chega a tons azulados, e aroma intenso de frutas vermelhas e flores, como rosa e violeta, além de toques de ervas. Com paladar macio e sedoso, tem boa estrutura e uma acidez mineral que proporciona frescor.

Para revelar a riqueza dos solos e microclimas da Argentina, a Zuccardi lançou a série A, aqui representada pelo **Zuccardi Serie A Malbec 2017**, cuja uva é proveniente do Valle de Uco. Apesar de a Malbec estar presente em todas as regiões vinícolas da Argentina, é no Uco que apresenta sua expressão mais tradicional. Exuberantes aromas de cerejas e ameixas brilham ao lado de chocolate, licor, tabaco e especiarias. O vinho é amplo e suculento no paladar, com taninos firmes, que pedem um bife de chorizo “jugoso” (malpassado).

O **Zuccardi Q Tempranillo 2014** revela que esta uva, que dá origem a belíssimos vinhos espanhóis, começa a conquistar a Argentina. Com boa complexidade aromática e bom equilíbrio no paladar, esse vinho tem aromas de figos maduros que se destacam ao lado de cerejas e ameixas, mostrando toques de pimenta e nozes entre uma girada e outra na taça. No paladar é suculento, tem acidez bem integrada e taninos firmes – uma combinação perfeita para acompanhar uma tábua de queijos e embutidos.

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

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 129,00

Zuccardi Q Malbec 2016

País	Argentina
Uva	Malbec
Composição	100% Malbec
Região	Mendoza
Sub-região	Valle de Uco
Produtor	Família Zuccardi
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	12 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: picanha assada em crosta de sal grosso



R\$ 84,90

Zuccardi Serie A Malbec 2017

País	Argentina
Uva	Malbec
Composição	100% Malbec
Região	Mendoza
Sub-região	Valle de Uco
Produtor	Família Zuccardi
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	em tanques de aço inox e barril de carvalho
Gradação alcoólica	13%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: empanadas de queijo com cebola.



R\$ 129,00

Zuccardi Q Tempranillo 2014

País	Argentina
Uva	Tempranillo
Composição	100% Tempranillo
Região	Mendoza
Sub-região	Santa Rosa
Produtor	Família Zuccardi
Potencial de guarda	vinho para beber jovem
Envelhecimento	em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14,5%
Temperatura de consumo	16°C a 18°C

Harmonização: tábua de queijos e embutido