

clube do vinho

Grand Cru®

É tempo de brindar

Um brinde à vida, à saúde, ao amor. Vamos brindar com os filhos e com os amigos. Vamos brindar pelo que temos e pelo que desejamos. O Clube desse mês traz espumantes, muitas borbulhas e um tinto versátil para alegrar as festas.

Os dois espumantes são da gaúcha Cave Geisse, uma das grandes vinícolas do Novo Mundo, como disse a Master of Wine Jancis Robinson. Fundada em 1979 pelo engenheiro agrônomo e enólogo Mario Geisse, chileno que veio para o Brasil em 1976, contratado para dirigir a Moët & Chandon do Brasil, a Cave Geisse tem a qualidade como sua essência. Logo nos primeiros anos, Geisse percebeu que, na Serra Gaúcha, existia um potencial incrível e ainda não desvendado para a elaboração de produtos de alta qualidade, principalmente em matéria de espumantes. E foi na região de Pinto Bandeira, distrito de Bento Gonçalves, que identificou todas as características consideradas ideais para iniciar seus trabalhos: uma altitude de 800m, solo com excelente drenagem, boa amplitude térmica e posição solar ideal. O resultado foi a produção dos espumantes mais respeitados do país.

O **Victoria Geisse Extra Brut Vintage** é um espumante extremamente refrescante e muito sofisticado. Aromas de pera, maçã verde e notas de flores dominam a taça, com suas borbulhas intensas e elegantes. Em boca, mostra cremosidade, acidez vívida e persistência interessante. É muito própria para acompanhar receitas leves ou petiscos.

O **Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé**, de coloração cereja claro, traz boa formação de espuma em taça. Feito exclusivamente com Pinot Noir, apresenta intensidade aromática que remete a frutas vermelhas e ganha notas de especiarias conforme vai passando mais tempo em taça. Sua acidez vibrante e boa estrutura se tornam excelentes para quem procura equilíbrio para harmonizar aperitivos.

A Família Zuccardi é 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.

O **Zuccardi Q Malbec 2016** traz no rótulo o Q de qualidade. Este vinho resulta de uma belíssima seleção dos melhores lotes de Mendoza. É um Malbec elegante, de cor profunda 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. A Malbec é uma das uvas mais versáteis para pratos que combinam salgados e doces.

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

Fernando A. F. Rodrigues





R\$ 80,00

Espumante Victoria Geisse Extra Brut Vintage

País	Brasil
Uva	Corte
Composição	75% Chardonnay e 25% Pinot Noir
Região	Serra Gaúcha
Sub-região	Pinto Bandeira
Potencial de guarda	Pronto para beber
Gradação alcoólica	12%
Envelhecimento	12 meses
Temperatura de consumo	8°C a 10°C

Harmonização: frutos do mar como camarões, lagosta e lulas.



R\$ 80,00

Espumante Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé

País	Brasil
Uva	Pinot Noir
Composição	100% Pinot Noir
Região	Serra Gaúcha
Sub-região	Pinto Bandeira
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Gradação alcoólica	12%
Temperatura de consumo	6°C a 8°C

Harmonização: tortas, quiches e massas com molho leve.



R\$ 150,00

Vinho Tinto Zuccardi Q Malbec 2016

Vinho Tinto Zuccardi Q Malbec 2016 – R\$150,00

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

Harmonização: picanha assada em crosta de sal grosso, polpetone ou cogumelo Portobello recheado com queijos.