



de Clube do Vinho Grand Cru

Há quatro anos começávamos este projeto pioneiro em Brasília, com a proposta de levar vinhos acessíveis para pessoas interessadas em experimentar novos rótulos e aprender mais sobre esse fascinante mundo.

Durante esse período, passeamos por muitas regiões, uvas, novidades, para sempre oferecer aos associados informações que os auxiliassem a apreciar os vinhos que recebem mensalmente.

Muitos outros clubes de vinho surgiram desde então, mas ainda acreditamos que nossa proposta esteja no caminho certo. Estamos felizes com o que realizamos nestes quatro anos.

Para comemorar com vocês, estamos enviando três vinhos especiais:

Koyle Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2011

Koyle Gran Reserva Malbec 2011

Koyle Gran Reserva Carmenere 2012

A Koyle é uma vinícola chilena diferenciada, que trabalha com o conceito da biodinâmica em todos os seus processos e já foi tema do nosso clube, na edição nº 38.

Para lembrar, a biodinâmica é um movimento que se iniciou no início do século XX, cujos pilares foram estabelecidos por Rudolf Steiner, um austro-húngaro, fundador da Antropofasia. O fundamen-

to da agricultura biodinâmica é a integração de todos os elementos ambientais agrícolas: culturas do campo e da horta, pastos, fruticulturas e outras culturas permanentes, florestas, sebes e capões arbustivos, mananciais hídricos, várzeas etc. Segundo esse conceito, quando o organismo agrícola se ordena em volta desses elementos, gera-se uma fertilidade permanente e garante-se a saúde do solo, das plantas e dos animais, sem a necessidade de corretivos químicos, resultando em um produto mais sadio e natural para as pessoas. Para a biodinâmica, adubar é aviventar ou vivificar o solo e não apenas fornecer nutrientes para as plantas.

Os vinhos da Koyle que enviamos neste momento incluem um Cabernet Sauvignon e um Carmenere, uvas totalmente emblemáticas do Chile, que produzem os melhores vinhos tintos do país. A surpresa fica por conta de um Malbec, uva muito conhecida na Argentina, mas raramente vista no Chile. Uma experiência que o enólogo Christobal Undurraga nos apresenta.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo. Um brinde aos próximos anos!



Koyle Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2011

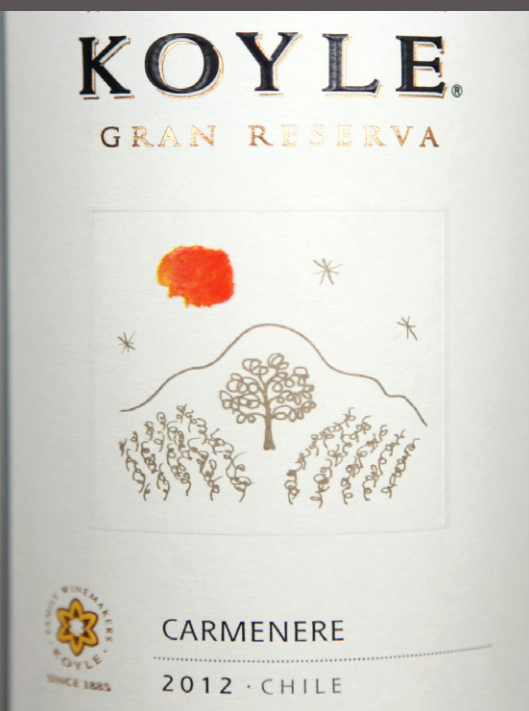
| | |
|----------------------|---|
| Temperatura | 16° a 18°C |
| Quantidade por caixa | 6 |
| Produtor | Koyle |
| Região produtora | Vale Conchagua, Chile |
| Composição | 85% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah e 10% Malbec |
| Envelhecimento | 12 meses em barril de carvalho francês |
| Grau alcoólico | 14% |
| Potencial de guarda | mais de 5 anos |
| Safra | 2011 |



R\$ 64,00

Vinho de muita personalidade, mostrando uma grande presença de morango, com notas de especiarias e cedro. Um típico Cabernet chileno com estrutura, que pede pratos com carnes marcantes, como o pernil de cordeiro braseado em seu molho, com batatas coradas. Prato que faz um grande par com este vinho.

* Um excelente vinho de complexidade excepcional e caráter. Em suma, estes são os vinhos fantásticos. Fonte: <https://www.erobertparker.com/info/legend.asp>



Koyle Gran Reserva Carmenere 2012

| | |
|----------------------|--|
| Temperatura | 15° a 17°C |
| Quantidade por caixa | 6 |
| Produtor | Koyle |
| Região produtora | Vale Conchagua, Chile |
| Composição | 86,5% Carmenere, 8% Malbec, 3% Cabernet Franc, 2,5% Petit Verdot |
| Envelhecimento | 12 meses em barricas de carvalho francês |
| Grau alcoólico | 14% |
| Potencial de guarda | mais de 5 anos |
| Safra | 2012 |

R\$ 64,00

Apresenta cor roxa brilhante, com folhas de chá, árvores nativas, aromas de tabaco e notas de especiarias. Um belo Carmenere. Elegante e fresco, mostra-se versátil, sendo excelente acompanhamento para a tradicional bisteca de porco com tutu ou tropeiro.



Koyle Gran Reserva Malbec 2011

| | |
|----------------------|---|
| Temperatura | 16° a 18°C |
| Quantidade por caixa | 6 |
| Produtor | Koyle |
| Região produtora | Vale Conchagua, Chile |
| Composição | 87% Malbec, 10% Syrah e 3% Cabernet Sauvignon |
| Envelhecimento | 12 meses em barricas de carvalho francês |
| Grau alcoólico | 14% |
| Potencial de guarda | 5 anos |
| Safra | 2011 |

R\$ 64,00

Intenso e encorpado. Mostra equilíbrio entre taninos macios e acidez vibrante, levando a um longo final. Um Malbec diferente dos tradicionais argentinos. Mostra-se mais austero e exige carne vermelha. Sugiro um filet au poivre vert como parceiro.