

Adeus ano velho, Feliz Ano Novo!

O ano novo já começou, mas as comemorações prosseguem. 2014 foi um ano atípico: a Copa no Mundo no Brasil e as eleições alteraram bastante o dia a dia das pessoas e das empresas. Não foi um ano fácil, mas chegamos aqui e nada mais justo que comemorar. Que 2015 nos traga saúde, paz, sucesso e esperança no futuro do nosso país.

Para reunir os amigos e a família e brindar, brindar sempre, este mês estamos enviando três espumantes de três países e uvas diferentes. É uma oportunidade de verificar que, mesmo no mundo dos espumantes, cada produtor usa seu terroir e a variedade de uvas para produzir coisas distintas que devem ser escolhidas de acordo com a proposta do encontro.

O primeiro é o **Nocturno Brut**. Espumante argentino, campeão de vendas da Grand Cru. Feito pelo método Charmat usando uva Ugni Blanc e Chenin Blanc, mostra-se refrescante e com um final que seca bem a boca, pedindo um novo gole. Ótimo para festas longas e agitadas.

O segundo espumante é o **Prosecco Bottega Millesimato**. Feito no Veneto italiano, também pelo método Charmat, é suave sem ser adocicado. Agrada a todos, desde jovens bebedoras de espumante até paladares mais exigentes.

Por último o **Amiot Guy Cremant de Borgogne Rose**.

Um francês feito na Borgonha pelo método Champenoise, que usa as mesmas uvas e metodologia dos bons champagnes e nada fica a dever a eles. Só não pode usar o nome champagne porque seus vinhedos ficam mais ao sul, fora da área que, por força da legislação francesa, tem permissão para usar "champagne" no rótulo. Saúde!

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

Fernando A. F. Rodrigues





Nocturno Brut

R\$ 38,00

Uva	Corte
Produtor	Nocturno
Estilo	Brut
País	Argentina
Região produtora	Mendoza
Quantidade por caixa	6
Composição	50% Chenin, 50% Ugni Blanc
Envelhecimento	Fermentação em aço inox
Temperatura	6°C
Grau alcoólico	11,5% vol
Potencial de guarda	3 anos

A Grand Cru trouxe para você esse espumante da região de Mendoza, que é o mais vendido na Grand Cru. Um corte das uvas Chenin Blanc e Ugni Blanc. Possui aromas de frutas como pêssego e melão. A perlage é fina e persistente, a acidez excelente, e o final, longo e agradável.

Harmonização sugerida:
ótimo com ostras frescas.



Bottega Il Vino dei Poeti Millesimato Brut

R\$ 58,00

Uva	Glera
Produtor	Bottega
Estilo	Espumante Prosecco
País	Itália
Região produtora	Veneto
Quantidade por caixa	6
Composição	100% Glera
Envelhecimento	Fermentação em aço inox
Temperatura	7°C
Grau alcoólico	11% vol
Potencial de guarda	1 ano

A Grand Cru escolheu esse ótimo espumante, parte da seleção de vinhos da Bottega "Vino dei Poeti", que ganhou esse nome em função de um festival anual de poetas realizado nas colinas onde estão localizados os vinhedos. Esse espumante evoca a alegria com que os poetas e os artistas brindam a vida. Feito com a uva Glera, também conhecida como prosecco, mostra aromas de flores brancas e frutas cítricas como maçã verde. No paladar, é fresco e equilibrado, apresenta perlage rica e persistente.

Harmonização sugerida:
acompanha muito bem frutas secas,
nozes e avelãs.



Amiot Guy Crémant de Bourgogne Rosé Brut

R\$ 117,00

Uva	Pinot Noir
Produtor	Domaine Amiot Guy et Fils
País	França
Região produtora	Bourgogne
Quantidade por caixa	6
Composição	100% Pinot Noir
Envelhecimento	Barricas de carvalho francês
Temperatura	8°C
Grau alcoólico	12% vol
Potencial de guarda	5 anos

Rosa pálido, equilibrado com aromas complexos, longo perlage. A Pinot Noir lhe confere um frutado sedutor. Método Champenoise.

Harmonização sugerida:
com sua excelente estrutura,
pode ser usado para
acompanhar pratos de
chester ou aves em geral.