



Mais novidades e um campeão de vendas!

Apesar de estarmos passando por um momento de graves dificuldades para a economia brasileira, notadamente no que toca aos produtos importados, em função da recente escalada do dólar, a Grand Cru continua trabalhando para trazer aos enófilos o mais extenso portfólio de vinhos. Assim sendo, muitas novidades têm chegado.

Este mês, apresentamos aos associados do nosso clube dois novos vinhos italianos e um português.

O de Portugal é um tinto robusto, digno representante do Douro, a famosa região dos vinhos do Porto. Trata-se do **Churchill's Estate Douro 2011**. Um fantástico tinto que recebeu 93 pontos de 100 possíveis na avaliação da revista Wine Spectator, uma das mais reputadas no mundo dos vinhos. Aliás, a vinícola Churchill, apesar de jovem – menos de 50 anos de existência – vem se tornando uma referência internacional na região do Douro, sendo reconhecida como uma vinícola boutique que apresenta o melhor da tradição da região aliado aos mais modernos métodos de elaboração de vinhos, tanto os fortificados, quanto os de mesa.

Da Itália, recebemos os vinhos da vinícola La Velona de Montalcino. Famosa por seus brunellos, produz o **La Velona Sant'Antimo DOC 2013**. Um vinho de médio corpo que traz o sabor típico da Toscana. Excelente para pratos de massa com molhos de tomate que tanto agradam aos consumidores brasileiros.

O terceiro vinho deste mês é um campeão de vendas da Grand Cru. É o **Familia Gascón Malbec 2013**. A vinícola Escorihuela Gascón é um dos orgulhos da Argentina: é a mais antiga vinícola de Mendoza ainda em atividade.

A história dessa bodega remonta a 1880, quando Miguel Escorihuela Gascón, então com 19 anos, imigrou da Espanha para a Argentina. Depois de um período curto em Buenos Aires, mudou-se para Mendoza e adquiriu 17 hectares de terra, onde iniciou a construção da bodega. Administrou e desenvolveu a bodega até sua morte, em 1933, quando foi assumida por seus herdeiros, que continuaram a investir e divulgar o mundo do vinho, tornando a Escorihuela Gascón extremamente conhecida e respeitada. Era inovadora, e suspeita-se que o primeiro vinho 100% Malbec tenha sido aí feito.

Em 1993, passa a pertencer ao *winemaker* Nicholas Catena, que investiu pesadamente na modernização da bodega para adequá-la às exigências do mercado atual. A bodega encontra-se modernizada, mas mantém-se em seu charmoso prédio de origem com um maravilhoso restaurante – chamado 1884 – em seus porões. Vale uma visita de quem passar por Mendoza.

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

Fernando A. F. Rodrigues



Escorihuela Familia Gascón Malbec 2013

R\$ 50,00

Temperatura	16°
Estilo	Seco
Quantidade por caixa	6
Uva	Malbec
Produtor	Escorihuela Gascón
Região produtora	Mendoza
Composição	100% Malbec
Envelhecimento	8 meses em carvalho
Grau alcoólico	13,80%
Potencial de guarda	6 anos
Safra	2013
País	Argentina

Rubi, violáceo. Amoras de frutas vermelhas e violetas, taninos finos e final intenso e persistente. Proveniente de vinhedos localizados em Agrelo, a uma altitude de 950 metros do nível do mar, é um vinho elegante, possui concentração, taninos maduros e longa persistência.

Harmonização sugerida:
boa opção para acompanhar um bife ancho grelhado ou na parilla.



La Velona Sant'Antimo DOC 2013

R\$ 59,00

Temperatura	16
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Sangiovese
Produtor	La Velona
Região produtora	Montalcino, Toscana
Composição	Não
Envelhecimento	8 meses em tanques de aço inoxidável
Grau Alcoólico	14
Potencial de guarda	3 anos
Safra	2013
País	Itália

Notas de cerejas escuras, amoras. Um vinho afável, fresco, perfeito para beber casualmente. .

Harmonização sugerida:
excelente para pizzas a calabresa, ou massa a bolonhesa.



Churchill's Estate Douro Tinto 2011

R\$ 96,00

Temperatura	15
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Churchill's
Região Produtora	Douro
Composição	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Envelhecimento	12 meses em barricas de carvalho francês
Grau alcoólico	14,5%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2011
País	Portugal

Uma deliciosa sensação de cereja preta, amora escura e café no paladar. No nariz, mostra todo o floral típico dos vinhos tintos do Douro, com nuances de alfazemas. Taninos fortes, persistentes e intensos.

Harmonização sugerida:
ótima harmonização com a tradicional rabada com agrião.