



clube do vinho

Grand Cru®

BRASÍLIA, DEZEMBRO DE 2015 • 66ª EDIÇÃO • ANO VI

É tempo de celebrar

O ano de 2015 foi um ano difícil para o nosso Brasil e para a maioria de nós, brasileiros. Ainda assim, final de ano é período de celebrar a vida e renovar esperanças, encontrar os amigos e a família e reiterar os votos de afeição e carinho que nos unem e expressam nossa humanidade. Para esses momentos, nada melhor do que os espumantes.

Os maravilhosos vinhos com borbulhas sempre nos encantam e nos convidam a brindar e comemorar. Não custa lembrar que os espumantes são feitos da mesma forma que os vinhos tranquilos. O que os faz ganhar borbulhas é um segundo processo de fermentação, que pode ocorrer na própria garrafa ou em toneis de inox. A partir daí, são arrolhados, lacrados e enviados para consumo.

Para alegrar o nosso final de ano, selecionamos três espumantes, sendo um rosé extra brut argentino e dois italianos.

ESCORIHUELA GASCÓN EXTRA BRUT ROSÉ

BOTTEGA MILLESIMATO BRUT

VILLA CRESPIA FRANCIACORTA DOCG BRUT

O argentino Escorihuela Gascón Extra Brut Rosé é um espumante de pinot noir, feito pelo método tradicional, com a segunda fermentação na própria garrafa – o que lhe confere uma ótima estrutura e sabor semelhante aos grandes champagnes rosés.

O Bottega é um tradicional prosecco italiano, feito com a uva Glera, de frescor e leveza que permitem ser bebido com ou sem acompanhamentos durante muitas horas.

O Franciacorta, novidade no portfólio da Grand Cru, é a única denominação de origem italiana dedicada à produção de espumantes elaborados pelo método clássico, ou seja, pelo processo de refermentação dentro da própria garrafa. Esse processo é fundamental para que os espumantes adquiram complexidade e aqueles deliciosos aromas de brioche, fermento e torradas, além de uma cremosidade incomparável.

Feliz Ano Novo

Glückliches Neues Jahr Nyttar

Feliz Año Nuevo

Felicigan Novan Jaron

Heureuse Nouvelle Année

Feliz Aninovo

Shaná Tová

Akemashite Omedetou Gozaimasu

Happy New Year

Felice Nuovo Anno

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

Fernando A. F. Rodrigues





R\$ 67,00

Bottega Il Vino dei Poeti Millesimato Brut

País do produtor	Itália
Uva	Glera
Produtor	Bottega
Tipo de vinho	Espumante Prosecco
Região produtora	Vêneto
Quantidade por caixa	1
Composição	Glera (100%)
Temperatura de serviço	10°C
Gradação alcoólica	11%
Potencial de guarda	1 ano

O Bottega Il Vino dei Poeti Millesimato Brut é um autêntico Prosecco, que traz aromas de flores brancas e frutas cítricas (sobretudo maçã verde). O paladar é fresco e equilibrado, como sugere o perlage, rico e persistente desde o momento em que é servido.

Casa com canapés e finger foods.



R\$ 107,00

Escorihuela Gascón Extra Brut Rosé

País do produtor	Argentina
Temperatura de serviço	7°C
Tipo de vinho	Espumante
Quantidade por caixa	1
Uva	Pinot Noir
Produtor	Escorihuela Gascón
Região produtora	Mendoza
Composição	Pinot Noir
Método de elaboração	método tradicional*
Gradação alcoólica	13%

Escorihuela Gascón Extra Brut Rosé é um desses exemplares que alegrem qualquer momento. Com borbulhas numerosas e delicadas, aromas de morango, cerejas, rosas, toque defumado, delicioso frescor e sabor frutado, é o espumante ideal para festas e comemorações.

Casa com salmão e comida oriental.

* segunda fermentação em garrafa



R\$ 98,00

Villa Crespia Franciacorta DOCG Brut

País do produtor	Itália
Uva	Corte
Produtor	Villa Crespia
Tipo de vinho	Espumante
País	Itália
Região produtora	Franciacorta
Quantidade por caixa	1
Composição	Chardonnay e Pinot Noir
Método de elaboração	método clássico
Temperatura de serviço	8°C
Gradação Alcoólica	12,5%

Franciacorta é a única denominação de origem italiana dedicada à produção de espumantes pelo método clássico, ou seja, pelo processo de refermentação dentro da própria garrafa. É muito refrescante e a pedida perfeita para comemorações.

Casa com salada de camarão.