



clube do vinho

Grand Cru®

BRASÍLIA, JANEIRO DE 2016 • 67ª EDIÇÃO • ANO VII

Começamos o ano brindando com Malbec

Não há apreciador de vinhos no Brasil que já não tenha provado algum feito com a uva Malbec. Estrela maior da vinicultura argentina, o Malbec tornou-se um clássico na mesa dos brasileiros por ser um vinho fácil de beber, com ótima estrutura e grande versatilidade para harmonizações. Essa uva foi responsável pela modernização da vinicultura do país "hermano" no século XIX e notabilizou-se mundo afora, tendo alcançado grande reconhecimento internacional.

Mas engana-se quem acha que essa uva faz somente vinhos encorpados e de baixo preço. Existem Malbecs extremamente complexos, recebendo notas próximas de 100 pontos dos grandes avaliadores mundiais. Uma dessas estrelas é o Cobos Malbec, importado para o Brasil com exclusividade pela Grand Cru. Infelizmente é um vinho de preço muito elevado, impossível de ser trazido ao nosso clube. Para que possamos provar os produtos dessa tão premiada vinícola, mostrando como os Malbecs podem ser elegantes e sofisticados, o primeiro vinho do mês é o **Cobos Felino Malbec 2014**. Feito em Luhan de Cuyo, Mendoza, por Paul Hobbs, o reputado enólogo que ganhou enorme reconhecimento internacional, é um vinho muito complexo para sua faixa de preço.

O segundo é o vinho tinto **El Porvenir Amauta Absoluto Malbec 2015**. Feito em Salta, no norte da Argentina, há mais de 3 mil metros de altura, tem a elegância e o frescor típicos dos vinhos de grande altitude.

O terceiro exemplar é um clássico, o tinto **Escorihuela Gascón Malbec 2014**, vinho símbolo da mais antiga bodega mendocina ainda em operação e um dos ícones da história dos vinhos de qualidade na Argentina.

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

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 109,00

Cobos Felino Malbec 2014

País do produtor	Argentina
Temperatura de serviço	15° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Malbec
Produtor	Viña Cobos
Região produtora	Luján de Cuyo - Mendoza
Composição	Malbec
Método de elaboração	9 meses em barricas de carvalho
Gradação alcoólica	14,7%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2014

Um Malbec que combina estrutura, densidade e equilíbrio, feito pelas mãos do enólogo mais respeitado da atualidade: Paul Hobbs. Este tinto nasceu com aromas florais, cereja negra, baunilha e chocolate. Em boca, é suculento, fresco, estruturado e gastronômico.

Casa com: hambúrguer de picanha e churrasco de picanha.

R\$ 95,00

El Porvenir Amauta Absoluto Malbec 2015

País do produtor	Argentina
Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Malbec
Produtor	Bodega El Porvenir
Região produtora	Salta
Composição	Malbec
Método de elaboração	de 6 a 8 meses em barricas de carvalho
Gradação alcoólica	14,5%
Potencial de guarda	6 anos
Safra	2015

Os morangos, as cerejas e as framboesas muito frescas deste vinho invadem o olfato assim que levamos a taça ao nariz, mas logo são revelados complexos aromas de baunilha, chocolate e café. Em boca, o frescor das frutas continua, acentuado pela acidez e por notas picantes. Os taninos são macios e equilibrados, proporcionando um final aveludado. Esta garrafa reflete por inteiro o clima único de onde provém: Cafayete. E o resultado é um Malbec cheio de personalidade e perfeito para sua adegas.
Casa com: costela suína com arroz negro.

R\$ 97,00

Escorihuela Gascón Malbec 2014

País do produtor	Argentina
Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Malbec
Produtor	Escorihuela Gascón
Região produtora	Mendoza
Composição	Malbec
Método de elaboração	8 meses em barricas de carvalho americano e francês.
Gradação alcoólica	13,6%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2014

Depois de estagiar em carvalho, este Malbec ganhou frutas ainda mais maduras em seus aromas, que se combinaram às notas de violetas e especiarias doces. Em boca, mostra toda sua personalidade mendocina, com taninos suaves, maduros e elegantes, sem medo de mostrar suas marcas de madeira.

Casa com: picanha ao forno com sal grosso.

