

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de la Gardine Châteauneuf-du-Pape 2020
Vinícola	Château de la Gardine
Safra	2020
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Mourvèdre, Syrah e Muscardin
Teor Alcoólico	15%
Maturação	14 meses em tonéis e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A glória do Chateau de la Gardine iniciou em 1945, em Chateauneuf-du-Pape, com a aquisição da propriedade pela família Brunel, iniciando com meros 10 hectares de videiras. Aliás, foi lá onde os proprietários casualmente se depararam com uma antiga garrafa modelada através do sopro. Os olhos deles se voltaram a sua forma única, por isso, desde 1964 é o reservatório oficial dos vinhos da família.

Além das características do *terroir*, a valorização e o prestígio dos rótulos de Chateauneuf-du-Pape advém dos rigorosos preceitos de qualidade adotados nesta área. Em primeiro lugar, destaca-se o baixo rendimento das videiras (um dos menores de toda a França), mas não devido à densidade de plantas, que, aliás, já é baixa. Graças ao solo pobre, aluvial e repleto de seixos, frutos concentrados são assegurados, mas mesmo em anos de abundância, são cortados, com o intuito de limitar a produção.

Vinificação de bagas verdes é uma ideia totalmente refutada, sendo um dos motivos pelo qual todas as colheitas devem ser manuais: caso algum gomo não tenha atingido plena maturidade, o mesmo deve ser removido. Tantos detalhes tornam esta apresentação pequena para citá-los, mas um último pode agregar ainda mais interesse nos vinhos da região: dentre as 18 castas tintas permitidas, nenhuma delas possui restrições quanto a proporções. Claro, o trio Grenache-Syrah-Mourvèdre, presente neste rótulo nas respectivas proporções de 60, 20 e 15%, é o corte mais habitual, porém, uma pitada de Muscardin (5%) foi aqui posta para agregar complexidade.

Após definidas as proporções, as 4 variedades foram fermentadas juntas em tanques de aço inox. A

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRISÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRISÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRISÃO</p>
CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRISÃO</p>

malolática ocorreu em cubas de concreto e o amadurecimento, entre 9 e 14 meses, foi feito em barris de carvalho.