

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gerard Bertrand Banyuls Traditionnel 2016
Vinícola	Gérard Bertrand
Safra	2016
País	França
Região	Languedoc-Roussillon
SubRegião	Banyuls
Tipo	licoroso
Castas	Grenache Noir e Grenache Gris
Teor Alcoólico	16%
Maturação	parte do vinho estagiou por um longo período em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Banyuls é a região vinícola mais austral da França, e dentro do Roussillon, onde está situada, é também a mais oriental.

Banhada pelo Mediterrâneo, Banyuls é consagrada pela produção dos VDN – *Vin Doux Naturel* – vinhos doces fortificados, que podem ser considerados uma versão francesa do mais conhecido Vinho do Porto.

As vinhas – em sua maioria bastante velhas – são plantadas em terraços, nas encostas voltadas para o oceano. Os solos xistosos, pobres em nutrientes, combinados com o clima quente e seco, resultam em rendimentos muito baixos por planta, mas de uvas com grande riqueza de açúcares e sabores.

Grenache Noir e Grenache Gris são as protagonistas aqui.

Elas são trabalhadas com toda a expertise de Gérard Bertrand, um dos nomes mais importantes do sul da França, e referência em vitivinicultura biodinâmica.

Neste vinho, Bertrand nos entrega um Banyuls *Traditionnel*, o que significa que o vinho possui estilo oxidativo.

Sua vinificação começa com uvas colhidas manualmente. A fermentação inicia tradicionalmente, e então

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

um vinho complexo, que combina notas de tâmara e figo seco, com toques de cânfora, anis-estrelado e tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca mostra grande intensidade, com dulçor moderado, taninos já polidos e excelente acidez, que agrega frescor e suporta não apenas os 16% de álcool, mas também a ótima concentração de fruta

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

queijos azuis como Stilton e Roquefort, frutas secas e nuts, sobremesas como creme catalão, massa folhada, e canelé



CULINÁRIA

ocorre a "*mutage sur grain*" – ou seja, a fortificação do vinho é realizada ainda na presença das cascas, proporcionando uma extração mais intensa de aromas e taninos.

Aqui vale um parêntese: essa técnica só pode ser usada em uvas perfeitamente saudas e maduras, caso contrário haverá extração de componentes indesejados no vinho. No lado positivo, VDNs produzidos dessa maneira possuem longevidade e concentração muito superiores, justamente o que temos neste belo exemplar.

Após a prensagem, o vinho realiza uma longa maturação – parte em barris e parte em tanques, para uma combinação ideal dos caracteres frutado e oxidativo.