

## Cartuxa Tinto Colheita 2006



- **Produtor:** Fundação Eugénio de Almeida
- **Origem:** Évora – Alentejo / Portugal
- **Castas:** Trincadeira, Aragonês, Afrocheiro, Periquita, Moreto e Tinta Caiada

**Proposta:** Aroma evoluído, notando-se a presença da casta Trincadeira misturada com as notas quentes da planície alentejana.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal de muito boa qualidade. Relativamente longa, sem defeitos visuais e/ou aromáticos. Pouco impregnada de vinho.



- **Características visuais:** bom aspecto geral. Coloração que denota discreta evolução com coloração avermelhada telha com nuances que tendem para o laranja nos bordos. Visualmente

denso e de boa estrutura glicérica, com formação de lágrimas finas e delicadas.

- **Características Olfativas:** no início mostrou-se muito fechado deixando sobressair em demasia o álcool e algumas notas mais evoluídas como ameixas secas e tabaco. Depois de aerado por alguns o vinho adquiriu características aromáticas muito agradáveis. Com doces aromas de frutas vermelhas maduras em compota como amoras e cerejas, além de nuances que lembram ameixas e uvas passas, tabaco, caramelo (açúcar queimado) e café (este último pontuado por Homero Agra. Retolfato de intensidade moderada onde prevalecem as características frutadas.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou a acidez mediana que tende para o equilíbrio e deixa bom espaço para a percepção dos açúcares residuais conferindo-lhe um caráter mais adocicado no paladar. Taninos finos bem domados e macios. Elegante no paladar. Marcando presença sem exageros da madeira e do álcool. Fim de boca macio, de persistência moderada e discreto amargor.
- **Nota:** 88 pontos

## Almaviva EPU 2008



**Produtor:** Viña Almaviva

**Região:** Puente Alto - Chile

**Uvas:** Cabernet Sauvignon (73%)  
Merlot (9%)  
Cabernet Franc (8%)  
Carménère (7%)  
Petit Verdot (3%)

**Comentário do Sommelier:** O Almaviva Epu é feito com uvas Cabernet Sauvignon e Carmenère, na região de Puente Alto, no Vale de Maipo, zona central do Chile. O vinho é produzido em vinhedos antigos, localizados em um terreno diferenciado, nas escarpas pedregosas da Cordilheira do Andes, local em que o micro-clima é muito parecido com o do Médoc, Bordeaux, na França. Vermelho rubi escuro. O vinho revela aromas de cassis e amora madura associado a finas notas de café, chocolate e cedro. Vinho potente, denso e completo, bem estruturado por seus taninos firmes e maduros. Sabor muito persistente e frutado, com final de boca amadeirado com toques de glicerina.

**Valor de Mercado em Novembro de 2011:** R\$190.00

**Gradação Alcoólica:** 14.5%

**Temperatura de Serviço:** 15°C

**Envelhecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Diretrizes Enogastrômicas:** Vinho potente ideal para grelhados de carne vermelha, principalmente cordeiro. Mas cortes nobres bovinos temperados com salvia ou tomilho no sal grosso é Par perfeito. Os queijos de textura cremosa ou firme e de sabor pronunciado são boas pedidas: talegio, serra da estrela, granapadano, reblochon, brie e camembert com geléia de damasco ou framboesa. Massa com molho cremoso e cogumelos é bom acompanhamento.

**Estimativa de Guarda:** 8 ano(s)

**Observação:** Decantar por uma hora antes de servir aprimora seu sabor.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal de boa qualidade – apesar da quantidade de orifícios laterais – longa e sem defeitos aromáticos.



- **Características visuais:** na coloração, confirma a proposta no que se refere à cor Rubi, mas fica no moderado, no que se refere à intensidade. Límpido e brilhante.
- **Características olfativas:** filho do Alamaviva, esperávamos que refletisse no nariz a mesma performance de se “pai”. Todavia, apesar “da fruta não cair longe do pé que a germinou” não dá para esperar que os filhos sem “cópias” exatas de seus pais, caso contrário não seriam filhos, mas sim clones. Aromaticamente manifestou-se em três níveis. Um início de prova um tanto retraído que com a aeração abriu um ataque moderado com valorização das nuances frutadas e tostadas provenientes da madeira. No final da degustação (com os bulbos olfativos já um tanto “anestesiados” com a potência aromática dos vinhos que vieram na seqüência), ficou um pouco “apagado”, mas não perdeu em agradabilidade e equilíbrio.
- **Característica gustativa / tátil:** na boca mostrou-se um vinho de muito bom corpo. Equilibrado na relação acidez e açúcares residuais. Taninos médios, ainda bem presentes no conjunto (algo porosos), mas com um perfil bastante agradável. Final de boca leve, e de persistência moderada.
- **Nota:** 87 pontos

# Don Juan Nahuel

## Malbec Reserva 2006



VARIEDAD DE UVA	50% Malbec proveniente de Luján, Luján de Cuyo 50% Malbec proveniente de Agrelo, Luján de Cuyo
VIÑEDOS	Luján (850 msnm) Agrelo (930 msnm) Producción controlada de 1 Kg por planta.
CRIANZA	Se conserva en barricas de roble Francés y Americano, durante 24 meses.
DATOS ANALÍTICOS	Alcohol: 14.0% Acidez: 6.05 g/l Azúcar residual: 2.37 g/l pH: 3.85 Extracto seco: 32.15 g/l

### DESCRIPCIÓN

**Vista:** Color rojo intenso, con tonos azules y negros profundos.

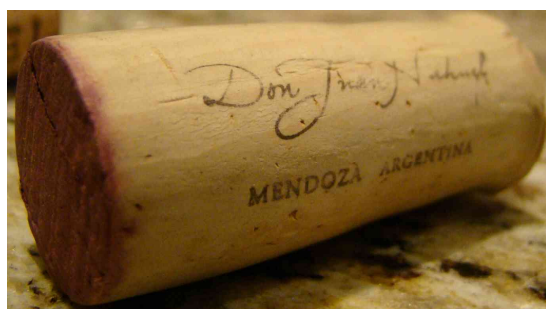
**Nariz:** Frutado, predominan las ciruelas maduras y deshidratadas, notas especiadas, con dejos a nuez moscada y clavo de olor. Se destacan aromas terciarios, que demarcan su elegancia.

**Boca:** Untuoso, denso, de cuerpo completo, revelando en media boca especias como nuez moscada, clavo de olor, con leves notas a canela. Reaparecen las frutas deshidratadas como ciruelas e higos, presenta taninos fuertes y maduros y un final dulce y complejo.

### ENÓLOGO

Juan Carlos Chavero

- **Análise sensorial** (Confraria do Sagu)
- **Características da rolha:** cortiça normal de muito boa qualidade. Perfeita do ponto de vista visual. Longa, sem orifícios e/ou canaletas laterais. Sem defeitos aromáticos.



- **Características visuais:** coloração vermelha rubi mais intensa que o 2º vinho degustado (Almaviva EPU 2008). Todavia, igualmente límpido, brilhante e visualmente bem estruturado.
- **Características olfativas:** nariz de ataque intenso que sem perder a elegância mostrou mais o perfil argentino de vinificar, com aromas frutados no primeiro plano, lembrando cerejas (frutas e em caldas) cassis, entre outras frutas vermelhas/negras maduras. Também mais alcoólico. Todavia, com a aeração, o álcool encontrou seu lugar no perfil aromático não chegando a interferir na agradabilidade do conjunto. A aeração também agregou notas de menta, eucalipto e especiarias e outras nuances herbáceas que conferiram relativo frescor aos aromas.
- **Características gustativas / táteis:** na boca – também sem perder a elegância – fez um estilo mais encorpado, com taninos finos / médios e agradável frescor advindo da acidez (mediana) e dos aromas herbáceos que se fizeram presentes também no paladar (com maior prevalência do que os aromas frutados). Final de boca leve, macio e persistente. Dos três primeiros vinhos mostrou um perfil mais gastronômico, principalmente para acompanhar o jantar que esta harmonizando (assados).
- **Nota:** 88 pontos

## Contador de Benjamin Romeo Predicador 2008



**Região:** Rioja - Espanha

**Produtor:** Contador de Benjamin Romeo

**Avaliações:** 90 RP

**Comentário do Sommelier:** vinho tinto, de aroma perfumado a incenso, caixa de especiarias, fumo e frutas negras e vermelhas. Possui bom equilíbrio, corpo e estrutura. Final duradouro.

**Valor de Mercado em Novembro de 2011:** R\$115.00

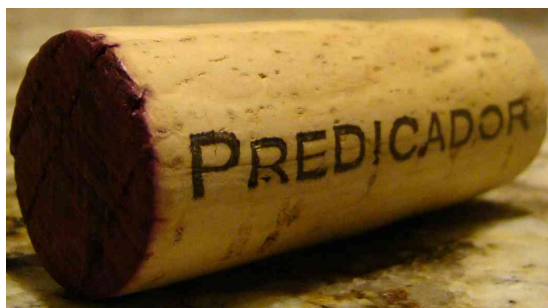
**Uvas:** Tempranillo (96%), Garnacha e Viura (4%).

**Gradação Alcoólica:** 14%

**Envelhecimento:** 16 meses em barricas de carvalho francês.

**Diretrizes Enogastrômicas:** Acompanha pratos de textura rica, como carnes de cordeiro, javali, massas com molhos trufados, risotos.

- **Análise sensorial:**
- **Comentário preliminar:** conforme comentamos no post que deu início a divulgação do resultado deste encontro, estávamos todos à procura do vinho nacional (Gaúcho, quem sabe) ou então italiano que o Ardenghi poderia ter colocado na rodada, como de costume o faz. E foi justamente este quarto vinho que nos despertou esta dúvida. Justamente pelas diferenças aromáticas e gustativas quando comparado com os demais vinhos degustados.
- **Características da rolha:** cortiça normal, aparentemente de muito boa qualidade. Longa. Perfeita do ponto de vista visual e sem defeitos aromáticos.



- **Características visuais:** na coloração as nuances ficam entre um rubi mais escuro e um violáceo menos intenso.
- **Características olfativas:** nariz de ataque moderado, mais equilibrado, distinguindo-se dos demais exemplares pelas nuances herbáceas e pelo frescor das notas de menta e de eucalipto. No segundo plano frutas frescas do bosque aparecem de forma discreta e com a aeração, discreta complexidade (tábua de estrebaria) agrega o conjunto aromático.
- **Características gustativas / táteis:** na boca os taninos finos e adstringentes, juntamente com a acidez suculenta (que faz salivar) e que equilibra bem os açúcares residuais, conferindo ao vinho um perfil bem seco denunciavam que não estávamos diante de um vinho argentino. Mas o nível europeu da comparação (entre Itália e vinho Gaúcho) confere um status de nobreza ao vinho nacional. Possui um perfil bem gastronômico e um final de boca leve, persistente e ligeiramente salobro.
- **Nota:** 90 pontos

## MENDEL UNUS 2006



**Uvas:** Malbec 70 % e Cabernet Sauvignon 30%

**Notas do Produtor:** Rojo carmín profundo con tintes violáceos. A la primera olfacción se percibe su alta complejidad. Aparecen notas de frutas negras, cerezas rojas, ciruelas, pasas de uvas, mentolados y especias; altamente integrados aparecen descriptores de madera aumentando la complejidad tales como ahumados, tostados y caramelo provenientes de su crianza en barricas nuevas de roble francés por 16 meses. Vino de muy alta estructura y volumen, que llena rápidamente la boca. Es muy graso y carnoso con taninos bien presentes pero a su vez suaves. Es el Cabernet Sauvignon, quien aporta la estructura tánica y el Malbec el graso, la carnosidad y la redondez que lo caracterizan. Los aromas en boca son muy complejos predominan las frutas rojas y las especias. Es un vino muy elegante y armonioso en el que su acidez y frescura le confieren equilibrio y largo de boca, asegurando una excelente y prolongada crianza en botella.

**Se Recomienda Servir:** entre 16 y 18 °C.

**Datos Técnicos:** Alcohol 14,0% v/v.

**Período de Madurez:** se recomienda consumir entre 2008 y 2020.

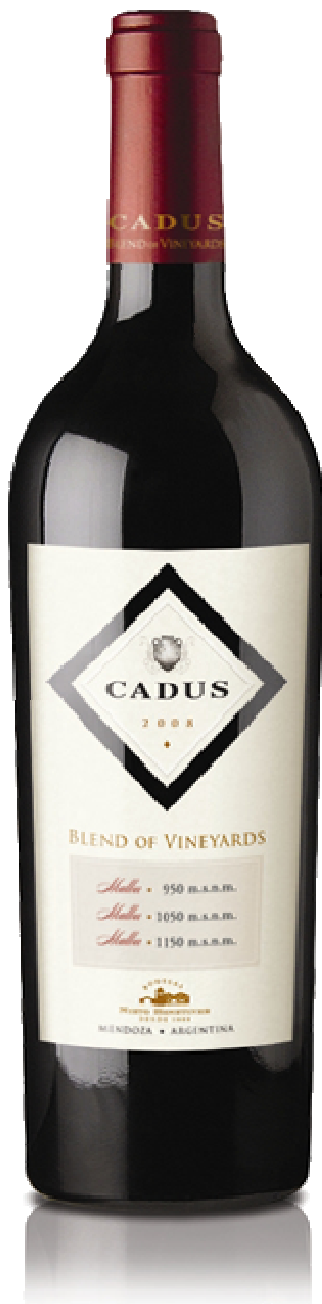
**Producción Limitada:** a 17,000 botellas.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal, longa e de boa qualidade. Apesar dos – poucos – orifícios laterais identificados na imagem abaixo, não mostrou sinais de extravasamentos e tampouco defeitos aromáticos.



- **Características visuais:** coloração violácea, intensa. Visualmente denso e bem estruturado.
- **Características olfativas:** o ataque aromático apareceu um pouco retraído – fechado – no início da prova e evoluiu de forma moderada ao longo da degustação com bom equilíbrio entre fruta, madeira e álcool. Todavia, diferentemente do 4º vinho (Contador de Benjamin Romeo Predicador 2008), este mostrou um perfil mais “argentino de ser” com maior prevalência das nuances frutadas, em especial frutas vermelhas maduras como ameixas e cerejas. Nuances de frutas secas e notas tostadas marcam presença com a aeração.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou-se muito semelhante a seu antecessor com taninos finos ainda bem presente (algo adstringentes) e acidez vibrante que lhe confere um caráter bem seco. Também possui um perfil bem gastronômico que combinou bem com os assados que acompanharam a degustação. Final de boca leve, macio e persistente.
- **Nota:** 89 pontos

## Cadus Trimalbec 2009



**Composición:** Malbec de nuestras fincas a 950, 1050 y 1150 metros sobre el nivel del mar.

**Origen:** Vistalba; clima seco, noches frías y suelos franco-arcillosos. Nos entrega frutos de color intenso, marcados taninos y buen tenor alcohólico; condiciones excepcionales para la guarda. Agrelo; Con suelos arcillosos y marcada amplitud térmica, aporta a este blend aromas a fruta madura y frutos rojos del tipo berry y ciruela. Vistaflores; suelos franco-arenosos-pedregosos. Clima caluroso y noches muy frías, dando lugar a un Malbec de acidez más elevada y notas aromáticas especiadas; confiriendo elegancia a este assemblage.

**Elaboración:** Sangrado del mosto y corrección de la acidez. Siembra de levaduras. Fermentación y maceración prolongada de 25 días entre 28 y 32 °C, con posterior conservación en bodega de roble francés

nuevas, tostado medio plus, para un efectivo afinamiento de los taninos, por 12 meses.

**Estiba:** 12 meses antes de salir a mercado.

**Guarda:** 10-12 años.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal, longa e de boa qualidade. Apesar dos – poucos – orifícios laterais identificados na imagem abaixo, não mostrou sinais de extravasamentos e tampouco defeitos aromáticos.



- **Características visuais:** coloração violácea intensa. visualmente bem carregado (fechado) na cor. Denso e bem estruturado. Límpido e brilhante.
- **Características olfativas:** aromáticamente o 5º vinho - MENDEL UNUS 2006 e este 6º vinho - Cadus Trimalbec 2009 – mostraram-se relativamente “fechados” no início da prova e, talvez necessitassem de uma decantação prévia para evoluir melhor. Todavia, com a aeração – na própria taça – os aromas do Cadus Trimalbec 2009 evoluíram de moderados para intensos, sem perder o equilíbrio entre seus componentes. Notas herbáceas como menta, eucalipto agregaram frescor ao conjunto aromático que também revelou nuances florais (características da Malbec) e, obviamente frutas vermelhas maduras, mas sem aquele “peso” e exagero que estamos acostumados a perceber em alguns vinhos desta casta.
- **Características gustativas / táteis:** boca de taninos finos / médios, ainda bem presentes e algo adstringentes que deixam o palato bem enxuto. Pede acompanhamento gastronômico e neste quesito os assados caíram como uma luva na harmonização (da mesma forma que o 4º vinho - Contador de Benjamin Romeo Predicador 2008). A acidez apareceu de forma mediana conferindo sustentação aos açúcares residuais e, juntamente com a adstringência dos taninos deu ao paladar um perfil bem seco. Nos aromas de boca o destaque fica para as notas frutadas. Final leve, macio e persistente.
- **Nota:** 90 pontos

## Nicolás Catena Zapata 2007



Las uvas para la elaboración del Catena Zapata Malbec Argentino provienen de una meticulosa selección de los mejores lotes de los viñedos de la familia Catena. Estos viñedos y lotes se cultivan en forma manual, de modo que produzcan rendimientos muy bajos. Las uvas se microfermentan en barricas nuevas de roble francés, y luego el vino se añeja durante 24 meses en roble francés 100 % nuevo. Este vino se elabora en muy pequeñas cantidades.

**VINIFICACION:** Despalillado. Selección manual de granos, que se vuelcan en barricas francesas nuevas de 225 litros. Fermentación 50 % en bins y 50 % en barricas. Fermentación a temperaturas muy bajas para mayor extracción de compuestos aromáticos. Manejo manual del sombrero para una extracción suave y gentil de taninos; la fermentación alcohólica y maloláctica dejan considerable cantidad de borras y sedimentos en la barrica. Fermentación: en barriles verticales abiertos de 225 litros y en pequeños tanques de acero inoxidable de 500 litros, con hundimiento mecánico del sombrero. Añejamiento: 24 meses en roble francés 100% nuevo.

- **Análise sensorial**
- **Comentários preliminares:** questionamo-nos no ao final da degustação, por que Robert Parker não conferiu 100 pontos a este vinho? Ou melhor ainda. Qual seria o limiar de 2 pontos que diferenciaria um vinho de 98 ou de 100 pontos se ambos configuram vinhos de qualidade extraordinária? Este vinho foi um presente ofertado aos Confrades por Alexandre Hoppe em razão de seu aniversário (comemorado no dia 11 de novembro). Interessante – e diferente – para nossa cultura, onde o costume é o aniversariante receber presentes e não o contrário. Desta forma, deixo registrado aqui um **MUITO OBRIGADO** em nome de todos os integrantes da Confraria do Sagu. Pois bem. Avaliar... Ou pelo menos tentar avaliar / descrever a análise técnica de um vinho desta categoria é um ato muito difícil e, porque não dizer uma extrema responsabilidade de todos que o degustaram. Seu nome – de peso, diga-se de passagem – já denota sua qualidade. Mas vamos tentar expressar aqui, nas humildes palavras que seguem, nossa singela descrição.

- **Observação:** difícil mesmo foi ter que tomar o último gole.
- **Características da rolha:** não há o que falar... Linda rolha de cortiça normal. Perfeita do ponto de vista visual. Longa. Sem defeitos estruturais ou aromáticos. Sem dúvidas é uma rolha feita para vedar garrafas de vinhos especiais.



- **Características visuais:** sua coloração transita entre o violáceo e o púrpura. Intenso. Quase intransponível à luminosidade do ambiente. Visualmente denso e muito bem estruturado, com lágrimas finas e delicadas que escorriam pelas paredes da taça. O visual (mesmo sem sabermos de qual vinho se tratava, uma vez que – da mesma forma que os seus antecessores – foi degustados às cegas) já anunciava que estávamos na frente de um grande vinho.
- **Características olfativas:** dizer que este é um vinho fácil de decifrar aromaticamente é no mínimo uma brincadeira de mau gosto com nossa capacidade olfativa. Todavia, mesmo com o “amadorismo” de nossas avaliações é impossível negar que o extremo equilíbrio entre álcool, frutas e madeira é algo que não passa despercebido. Realmente é um vinho muito elegante nos aromas, onde frutas vermelhas / negras maduras, misturam-se a nuances florais e toques (sutis) do carvalho francês, onde amadureceu por quase dois anos.
- **Características gustativas / táteis:** além da perfeita integração entre nariz e boca, mostrou no paladar a mesma delicadeza que o olfato já anunciava. Taninos finos e aveludados emolduram o palato com uma acidez extremamente equilibrada que deixa espaço milimétrico para a agradável percepção dos açúcares residuais. Final de boca leve, macio e persistente.
- **Nota:** em épocas, onde se discute tanto questões relativas a preservação do meio ambiente, o único ponto que coloco em discussão é: faria alguma diferença um vinho desta qualidade estar acondicionado numa garrafa menos pesada? Talvez os dois pontos (para os 100) que Robert Parker não conferiu ao vinho estivessem relacionados a pegada de carbono. Todavia, sendo Parker americano talvez não esteja muito preocupado com isto.
- **100 pontos**

## TORMENTAS IUS SOLI GARAGEM 2008



**Origem:** Encruzilhada do Sul

**Corte:** Cabernet Sauvignon (60%) + Merlot (30%) + Alicante Bouschet (10%)

**Teor alcoólico:** 13,04% vol

**Produção:** 650 garrafas produzidas

**Valor de mercado:** R\$ 960,00 caixa 6 unidades - R\$ 160,00 unitário

### Ficha técnica de vinificação

**Colheita:** manual em caixas de 15,5 Kg

**Desengace:** manual, com seleção visual de grãos

**Quebra das bagas:** manual suave, com leve compressão por rolos de inox

**Remontagem:** manual por pigeage (sem uso de bomba)

**Transporte do mosto:** por gravidade, sem bombeamento de sólidos

**Prensagem:** não (excluído o vinho de prensa)

**Tratamento de frio:** não

**Filtragem:** não

**Colagem:** não

**Adição de leveduras enológicas:** não

**SO2 no mosto:** não

**SO2 nos transvases:** baixo, uma única aplicação

**SO2 no engarrafamento:** não

\* **SO2 livre antes do engarrafamento:** 7,0 mg/L

\* **SO2 total antes do engarrafamento:** 17,0 mg/L

\* (Existe uma diminuição da ordem de - 5,0 mg/L após o engarrafamento. Favor aguardar análise para os valores finais)

\* Sob os parâmetros normais do mercado, que autorizam uma adição de até 350 mg/L de SO<sub>2</sub>, este vinho encontra-se tecnicamente sem conservantes.

**OBS.:** primeiro vinho do Atelier Tormentas com passagem por madeira. Metade do volume total amadureceu em barrica francesa.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal com vários orifícios laterais, mas nenhuma canaleta e/ou sinais de extravasamentos. Relativamente curta, principalmente se comparada a outras da mesma categoria. Sem defeitos aromáticos.
- **Características visuais:** coloração que transita entre o rubi intenso e o grená. Visualmente bem estruturado. Límpido e brilhante, apesar de não ter passado por nenhum processo de filtragem.
- **Características olfativas:** nariz de ataque intenso, mas muito elegante e que lembra alguns vinhos do Velho Mundo, especialmente a França. Foi degustado às cegas como os demais, mas não fazia parte da degustação "oficial". Foi colocado na prova por Rodrigo Ardenghi e aberto no calor das descobertas que revelaram gratas satisfações e/ou na angústia de – desta vez – não termos revelado nenhum vinho Gaúcho na prova. No primeiro plano os aromas mostram de forma mais intensa e definida notas de bosque (cogumelos) seguidas de nuances de frutas vermelhas frescas e um agradável frescor. Não mostrou os toques oxidados que agregavam agradável complexidade ao conjunto, encontrados no Tormentas Premium 2006 e no Tormentas Premium 2007.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou-se um grande vinho. Muito bom corpo. Taninos finos ainda bem presentes, mas já muito prazerosos. Acidez mediana que deixa espaço para uma agradável percepção dos açúcares residuais (muito equilibrada). Final de boca macio e de persistência moderada a intensa. As nuances frutadas deste vinho marcaram maior presença nos aromas de boca do que na via nasal, lembrando ameixas e amoras maduras e frutas secas ou em passas.
- **Nota:** 90 pontos