

À Mesa: uma retrospectiva de vinhos de 2015

Dicas de Cabernet Sauvignon e uma receita de cordeiro para harmonizar

Por Giacomo Mancini - 04/01/2016 04:37:00



Bem, já é 2016. Mas resolvi ainda fazer uma retrospectiva de vinhos de 2015.

Viu Manent Gran Reserva Cabernet Sauvignon

A Viu Manent produz dois vinhos ícones: o Viu 1 e o El Incidente. São fantásticos. Mas também produz vinhos um degrau abaixo dos tops, com uma qualidade irreparável. Um deles é o Gran Reserva Cabernet Sauvignon. É varietal, com 97% de Cabernet Sauvignon. Mas leva, para garantir um arredondamento no nariz e na boca, 1% de Syrah e 1% e Tannat. Oitenta por cento da uva passa 13 meses em barricas de carvalho. A ficha técnica mostra que a cor é vermelho rubi, com matizes violáceos. Apresenta um nariz elegante, marcado por frutas vermelhas, cerejas, cassis e sutis notas de especiarias, couro e tabaco vermelho. Em boca é um vinho de grande estrutura, balanceado, vibrante, rica acidez, corpo médio e com taninos maduros. Seu final é persistente, profundo e prazeroso. É um vinho que pode ser bebido agora e que ainda tem um potencial de guarda de oito anos. É excelente com um cordeiro cozido com vinho tinto.

R\$ 90

Vineria Salvador - 71 3450-0700