

Categorias: [Editorias](#) . [Notícias](#) . [Vinhos](#)

Taninos e frescor para os dias quentes

Data: 28/02/2013 21h45 São Paulo

Para os que valorizam frescor e aromas em um tinto, a primeira casta da lista é a Gamay. Arquétipo do tinto leve, o Gamay tem cor violácea clara, taninos aveludados, álcool moderado e uma refrescante acidez.

Dos 36 mil hectares da casta no mundo, 20,5 mil estão em Beaujolais, região do centro-leste da França. Lá os tintos são feitos 100% com Gamay. Beaujolais possui 12 AOC (Appellation d'Origine Controlée – Denominação de Origem Controlada): Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié e Saint-Amour. As dez últimas são as chamadas Crus de Beaujolais e se caracterizam por proporcionarem ótima acidez, mineralidade e elegância.

Ao centro e sul encontram-se as outras denominações que têm vinhos mais leves e jovens. Enquanto estas últimas podem ser consumidas mais jovens, os Crus têm potencial de guarda de até dez anos. Os 2.800 produtores da região engarrafam 100 milhões de litros ao ano e exportam para 110 países. BACO selecionou oito deliciosos Beaujolais para você se refrescar neste verão.



Saint-Amour 2010, Clos de la Brosse, Beaujolais-França (Chez France, R\$ 78,00). Vermelho-rubi violácea quase escuro. Aroma intenso, com boa densidade de fruta, muitas especiarias, couro, especiarias, notas terrosas. Paladar de leve a médio corpo, 13% de álcool, taninos finos e agradavelmente presentes, ótima acidez, gastronômico.



Chiroubles 2010, Château de Raousset, Beaujolais-França (Da Confraria, R\$ 99,00). Vermelho-rubi violácea entre claro e escuro. Aroma frutado com muitas amoras e cerejas frescas, notas de violetas e fundo mineral de grafite e terra molhada. Paladar leve e frutado, com 13% de álcool e ótima.



Côte de Brouilly 2009, Domaine Ruet, Beaujolais-França (Terroir, sem preço definido). Vermelho-rubi quase escuro. Aroma intenso e elegante, com frutas negras, especiarias, alcaçuz, especiarias picantes, terra molhada. Paladar de leve a médio corpo, macio e fresco, com taninos aveludados, estrutura delgada, 12,5% de álcool, delicioso, gastronômico e com nariz de boa.



Beaujolais 2010, Coquard Guignol en son Théâtre, Beaujolais-França (Decanter, R\$ 53,65). Vermelho-rubi violácea claro. Aroma intenso e com boa concentração de fruta, muitas amoras e framboesas e um toque de especiarias, notadamente pimenta-do-reino. Paladar leve e macio, com boa acidez, taninos macios ainda jovens e agradavelmente presentes, 12% de álcool que soam como música ao paladar. Delicioso.



No Twitter

[Siga nossos tweets](#)

Tweets

Simplesmente Vinho @sim_vinho 15 mar
Marcelo Copello em entrevista no Wine Actor's Studio bit.ly/ZGIVZN

Simplesmente Vinho @sim_vinho 15 mar
Brasil e Baco, um caso de amor recente bit.ly/XdDWy9 fb.me/2eQv5CNdU

Simplesmente Vinho @sim_vinho 15 mar
Sabe a que temperatura tomar seu vinho? fb.me/2ILIZ9ePE

Simplesmente Vinho @sim_vinho 14 mar
Uma dica para o Papa, como tirar manchas de vinho!... fb.me/1uGOMLaxb

No Facebook

[Curta nossa página](#)



Fleurie 2010, Joseph Drouhin, Beaujolais- França (Mistral, R\$ 133,13). Vermelho-rubi claro com reflexos violáceos. Aroma fresco e intenso de frutas vermelhas e flores, groselha e violetas. Paladar leve, com taninos aveludados, ótima acidez, 13% de álcool, estilo leve e elegante.

LV 87



Moulin-à-Vent 2010, Bouchard, Beaujolais- França (Grand Cru, R\$ 89,00). Moulin-à-Vent é um dos mais longevos Crus de Beaujolais e este não decepciona. Vermelho-rubi violáceo quase escuro. Aroma de bom ataque, frutado e floral, violetas e cerejas frescas. Paladar de leve a médio corpo, com taninos sedosos, 13% de álcool e ótima acidez, gastronômico e para alguns anos de guarda.

MC 89



Beaujolais-Villages 2010, Abel Pinchard, Beaujolais-França (Casa Flora, R\$ 33,53). Vermelho-rubi violáceo entre claro e escuro. Aroma fresco, denso e intenso, de frutas negras maduras, ameixas, amoras, notas minerais terrosas ao fundo. Paladar de leve a médio corpo, taninos finos e secos, com 12,5% de álcool e com ótima acidez, bastante gastronômico.

LV 87



Juliéna 2009, Domaine de Beauverney Vieilles Vignes, Beaujolais-França (Hannover, R\$ 140,00). Rubi violáceo entre claro e escuro. Aroma fresco e intenso, com frutas negras doces, pouca madeira, alcaçuz. Nota mineral aparece depois de alguns minutos na taça. Paladar de leve a médio corpo, macio e fresco, com 13% de álcool, boa acidez, taninos doces e finos.

MC 88

COMPARTILHE

J'aime 1 Tweetar 0 +1 0 Envie por e-mail

465 x 60

NOTÍCIAS RELACIONADAS

CAMPANHA GAÚCHA

Por Silvestre Tavares: Para descobrir como se elabora vinhos precisamos ir aonde tudo começa: nas plantações de uva. A...

NOVO PAPA É ARGENTINO, NA MISSA AGORA SÓ

Por Marcelo Copello Quando coloquei ontem no meu facebook e twitter a frase "Novo Papa...

CASA MADEIRA LANÇA NOVA GARRAFA, ÚNICA NO

Embalagem de 1 litro ganha design refinado e valorização no rótulo Por Silvestre Tavares: Produto...

VINÍCOLA PERINI É PARCEIRA NA COMEMORAÇÃO

Por Silvestre Tavares: A Vinícola Perini estará duplamente representada nas comemorações dos 20 anos do...

NENHUM COMENTÁRIO

ANTES DE ESCREVER SEU COMENTÁRIO, LEMBRE-SE:

Não publicamos comentários ofensivos, obscenos, que vão contra a lei, que não tenham o remetente identificado ou que não tenham relação com o conteúdo comentado. Dê sua opinião com responsabilidade!

Retrouvez-nous sur Facebook



Simplesmente Vinho

J'aime 223



Simplesmente Vinho

Brasil e Baco, um caso de amor recente

<http://bit.ly/XdDWy9>



Agenda Baco

[Veja todas as datas](#)

19/03
2013

Riocentro - Rio de Janeiro
Brasil International Wine Fair

24/03
2013

Düsseldorf - Alemanha
ProWein 2013

07/04
2013

Verona - Itália
Vinitaly

24/04
2013

Expo Center Norte - São Paulo
Expovinis

Nome:

Email:

Escreva o seu comentário...

Input error: Invalid referer

ENVIAR

Notícias

Comportamento
Consumo
Curiosidades
Enologia
Enoturismo
Eventos
Negócios
Saúde
Tecnologia
Vinhos
Vinhos & Algo mais

Editorias

Artigos
Artigos de enologia e viticultura
Baco Especial
BACO técnico
Bar de BACO
Baú de Baco
Brasil na taça
Como fazer
Enoturismo
Entrevistas
Eventos
Fórum de BACO
Mundo Gourmet
Professor BACO
Salut!
Vinho e Algo Mais
Vinhos
Wine Pets

Colunistas

Todos os Colunistas

Vinhos

TOP Melhores Vinhos

Mundo Gourmet

TV Baco

Todos os Vídeos

Tabela de Safras

Produtos

Quem Somos

Baco Multimídia
Marcelo Copello

Agenda

Todos os Eventos

Contato

Anuncie
Site, Revista ou Tablet

Ética

Política de
Privacidade

Assine nossa Newsletter

ASSINAR

Acompanhe a Baco

 <http://www.facebook.com/simplesmenteVinho>

 http://twitter.com/sim_vinho

 <http://www.youtube.com/portalbaco>

 <http://simplesmentevinho.terra.com.br/feed/>

Powered by

