

**2. VALENTINI TREBBIANO
D'ABRUZZO 2011**

Abruzzo, Itália
R\$ 749,10 - Decanter

3. PÊRA-MANCA BRANCO 2014

Alentejo, Portugal
R\$ 454,96 - Adega
Alentejana

**4. TRIMBACH RIESLING CUVÉE
FRÉDÉRIC EMILE 2007**

Alsácia, França
R\$ 764 - Zahil

**5. RIBEIRO SANTO
ENCRUZADO 2015**

Dão, Portugal
R\$ 139 - Winebrands

6. LA STOPPA AGENO 2011

Emilia-Romagna, Itália
R\$ 226,64 - PioVino

**7. DOMAINE VALETTE POUILLY-
-FUISSÉ TRADITION 2007**

Borgonha, França
R\$ 468 - World Wine

**8. GEORGE VERNAY CONDRIEU LES
TERRASSES DE L'EMPIRE 2015**

Rhône, França
R\$ 2.970 (no plano
trimestral do Clube de
Vinhos da Clarets) - Clarets

**9. ZIND-HUMBRECHT
GEWÜRTZTRAMINER
CALCAIRE 2012**

Alsácia, França
R\$ 165 - De la Croix

10. CARM RABIGATO RESERVA 2015

Douro, Portugal
R\$ 171 - World Wine



TOP 10 ROSÉS

Depois de muitos anos de promessas, o marginalizado rosé parece que, enfim, decola no mercado brasileiro. Sempre traçado em paralelo a brancos ou tintos, apresentamos uma lista de vinhos rosados que dão brilho próprio à categoria, com empate entre os favoritos.



1. DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE 2016

Provence, França
R\$ 399 - Clarets

A Provence continua como referência entre os vinhos rosés. Os bons modelos têm expressão mais próxima de brancos que de tintos. O clima e as diversidades do local ajudam no equilíbrio entre fruta e acidez, com a marca da região: as especiarias. O Château de Selle foi a primeira propriedade comprada por Marcel Ott, em 1912. Os vinhedos com idade média de 20 anos são compostos por Grenache, Cinsault, Syrah e Mourvèdre. A primeira dá estrutura e coloração, a segunda contribui com a delicadeza e os aromas florais, e as duas últimas com fruta e especiarias. Na degustação, o nariz é dominado por flores, grapefruit e nectarina, limpo e com boa intensidade. O frescor é de um branco e a afinidade dos tintos é percebida mais pela estrutura que pela fruta ou taninos (*inexistentes*). No final, especiarias e mais cítricos. Um clássico que justifica a fama de ser a referência do estilo.

1. COVELA ROSÉ 2015

Minho, Portugal
R\$ 80 - Winebrands

Após os novos sócios Marcelo Lima e Tony Smith assumirem o controle da quinta, o que parecia ousadia, a decisão de eliminar as linhas de tinto mostrou-se acertada. Apesar das boas condições para algumas castas tintas nessa margem do Douro, a vinícola já é reconhecida pelos brancos, com destaque para a Avesso e a Arinto. Uma importante exceção é a Touriga Nacional, deixada nos vinhedos para a produção deste rosé. Como em toda a propriedade, as uvas são cultivadas de forma orgânica e manual. O talento do enólogo Rui Cunha também se faz notar, com extração curta e precisa (*praticamente, prensagem direta*), suficiente para extrair alguns aromas florais e frutados da Touriga Nacional, com coloração clara e delicada. O álcool é comportado (12,5%) e a boca se mostra limpa, fresca e seca. Conjunto versátil, que se mostra apto para um aperitivo ou para acompanhar uma mesa de verão.



**2. DOMAINE SYLVAIN PATAILLE
MARSANNAY FLEUR DE PINOT**

Borgonha, França
R\$ 588,93 - Anima Vinum

3. LAPOSTOLLE LE ROSÉ 2016

Colchagua, Chile
R\$ 98 - Mistral

**4. DOMAINE SAINT SER CUVÉE
L'ORATOIRE ROSÉ 2015**

Provence, França
R\$ 79 (safra 2016) -
Chez France

**5. CABRIZ COLHEITA SELECIONADA
ROSÉ 2016**

Dão, Portugal
Preço sob consulta -
Global Wines

**6. DOMAINE SORIN TERRA AMATA
ROSÉ 2015**

Provence, França
R\$ 122,90 - Decanter



VALORIZE SUA EXPERIÊNCIA
ENOGASTRONÔMICA.

