Seleção de Vinho inicia atividades na Funcel

Funcel Eventos

Postado em: 03/10/2018

O projeto oferece mensalmente opções de vinhos indicados pela Sommeliére Debora Breginski.

Sair para comprar uma garrafa de vinho pode ser uma tarefa prazerosa, mas é preciso ter tempo disponível para escolher com calma e carinho um rótulo para ser saboreado. Com a ajuda do Seleção do Vinho, você receberá mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommeliére Debora Breginski. Sem valor adicional por isso. Sem dor de cabeça. Sem precisar separar tempo na rotina para isso.

COMO FUNCIONA? Você escolhe um ou mais vinhos das opções abaixo, referentes ao mês de outubro. Paga com desconto em folha e retira na Funcel no dia 01 de novembro.

As encomendas acontecem até o dia 15 de outubro!

Clique aqui para selecionar os seus.

DEGUSTAÇÃO Se ainda estiver em dúvida de quais rótulos escolher, a Seleção de Vinho estará no dia 10 de outubro (quarta-feira), das 18h às 18h30, no espaço de exposições da Funcel (no restaurante) para uma degustação da seleção do mês.

OPÇÕES DO MÊS Leve, macio, frutado é fácil de beber, vinho 100% malbec jovem e moderno é propício as mais diversas ocasiões, de um jantar à um bate papo com os amigos. É elaborado pela Bodega Barberis, uma vinícola familiar. Fundada em 1952 e localizada aos pés da Cordilheira dos Andes, movida por um sentimento de paixão e uma filosofia de produção que une tradição e modernidade. Aromas de frutas secas e ervas aromáticas tipicamente Argentino. Harmoniza muito bem com carnes assadas na grelha, massas e queijos.

Vinho rose jovem, refrescante e aromaticidade delicada. Límpido, coloração salmão com reflexos cobreados de intensidade baixa. Aromas de intensidade baixa a média cerejas vermelhas, melão, frutas frescas, toque floral remetendo a flores vermelhas. Refrescante, possui acidez alta, corpo leve a médio e sabores de frutas vermelhas frescas, cerejas, morangos, um toque de melão e um final final remetendo ao floral e salino. Um vinho leve e fresco, capaz de acompanhar com elegância pratos leves e de peso médio como galeto, saladas, torta de legumes, salmão grelhado, cogumelos cozidos e ensopados, brusqueta de queijo brie com damasco, ravióli de ricota e magret de pato.

Graduação alcoólica: 12%;

Envelhecimento: tanques de inox;

Potencial de guarda: 3 anos. Vinho branco seco, maduro, de grande complexidade aromática. Límpido, coloração amarelo palha de intensidade média. Aromas de intensidade média de baunilha, abacaxi, pêssego maduro, abacaxi e amêndoas. Perfeitamente equilibrada, possui acidez média alta, encorpado, sabores de amêndoas, baunilha, frutas brancas tropicais maduras com final médio a longo remetenda a notas de Jerez. A combinação de concentração com o amadurecimento em barris de carvalho francês, entrega a este vinho uma grande versatilidade. Assim, pratos leves, como pratos a base de peixe, aves, frutos do mar e mesmo alguns mais complexos como carnes assadas, lombinho de porco, bacalhau e risotos

encontram nele uma grande opção para harmonização.

Graduação alcoólica: 13%;

Envelhecimento: 6 meses em barril de carvalho francês de primeiro uso; Potencial de guarda: 3 anos. Vinho tinto seco de guarda, evoluído, robusto e de alta complexidade aromática. Límpido, coloração granada de intensidade profunda. Aromas de intensidade média de porto, licor de cassis, licor de baunilha, frutas negras sobre maduras e especiarias. Perfeitamente equilibrado, possui acidez média, corpo médio para encorpado, sabores de licor de cassis, frutas negras em compota, especiarias doces, notas herbáceas, como ervas secas, pimenta do reino, pimenta branca, alguns toques de baunilha, caramelo, sândalo com final remetendo a notas de frutas em compota. A complexidade de aromas e sabores resultantes de seu longo envelhecimento fazem deste vinho um ótimo para na harmonização, combinando com pratos de textura e sabores intensos. Pratos de carne vermelha a base de molhos condimentados, queijos curados, massas com molhos cremosos e aves de caça são ótimas opções de harmonização para este vinho.

Graduação alcoólica: 13%; Envelhecimento: 24 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso de 225 litros e 12 meses em cave; Potencial de guarda: 15 anos.

Vinho tinto seco de guarda, robusto e de grande complexidade aromática. Límpido, coloração rubi de intensidade profunda. Aromas de intensidade pronunciada de couro, cedro, baunilha, amora negra, groselha, tabaco e especiarias. Perfeitamente equilibrado, possui acidez média alta, encorpado, sabores de amora negra, groselha, cocada, tabaco e couro com final longo remetendo a notas de fruta passa e couro. A combinação de concentração com o longo amadurecimento em barris de carvalho francês, confere a esse vinho uma estrutura robusta, comportando a harmonização com pratos gordurosos e de sabor forte, como exemplo carnes de caça, pratos típicos da culinária gaúcha como o churrasco, risoto de charque, carnes maturadas, bacalhau ao molho de natas ou confitado são ótimas opções para harmonização.

Graduação alcoólica: 13%; Envelhecimento: 36 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso de 600 litros e 24 meses em cave; Potencial de guarda: 25 anos.