A Seleção de Vinho de Novembro está no ar!

Funcel Eventos

Postado em: 05/11/2018

Indicados pela Sommeliére Debora Breginski, cinco opções de vinhos podem ser adquiridas por associados este mês.

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 novembro. Paga com desconto em folha e retira na Funcel no dia 03 de dezembro (segunda-feira).

As encomendas acontecem até o dia 15 de novembro!

Clique aqui para selecionar os seus.

DEGUSTAÇÃO

Se ainda estiver em dúvida de quais rótulos escolher, a Seleção de Vinho estará no dia 12 de novembro (segunda-feira), das 18h às 18h30, no espaço de exposições da Funcel (no restaurante) para uma degustação da seleção do mês.

Espumante Moscatel. Terroir do Vale dos Vinhedos. Visão cristalina, coloração amarela verdeal, perlage fino e persistente. Olfato intenso aroma frutado, característico do varietal, acompanhado por notas de flores brancas e uma delicada nuance de erva doce. Paladar leve e frutado. Sua elegante acidez permite um bom equilíbrio com o generoso teor de açúcar. O final de boca é delicadamente doce, remetendo ao aroma frutado. HARMONIZAÇÃO: Mousse de limão, Pavê de tangerina e Salada de frutas com sorvete.

Graduação alcoólica: 7,5%.

Consumo: 04 - 06 °C.

100% Moscato. Espumante elaborado com as clássicas uvas permitidas para os cavas: Macabeo, Xarel-lo e Parellada, o Toro Loco Cava Brut apresenta aromas florais, frutados e, também, de pão, além de paladar fresco e leve. O visionário da linha Toro Loco é o Benoit Calvet, francês que foi para Utiel-Requena, na Espanha, criar vinhos que agradassem os consumidores do mundo inteiro e que estivessem sempre presentes, desde o happy hour aos jantares em família.

Uvas: 90% Pinot Noir, 5% Merlot e 5% Cab Sauvignon. Vinho de

cor ruby avermelhada e brilhante. Nariz intenso com notas de especiarias, amoras e algo de tostado. Na boca tem bom equilíbrio, maciez e final delicado.

Produtor: Portal del Alto - Família Hernandez.

Envelhecimento: 09 Meses.

Região: Vale do Maule. Colheita manual das uvas: 25% Shiraz, 25% Merlot e 50% Pinot Noir. Harmonização: Peixes e crustáceos em geral - Culinária japonesa - Risotos - Queijos leves.

Produtor: Luiz Argenta.

Região: Flores da Cunha/ RS.

Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas.

Primeira fermentação na temperatura controlada de 13ºC; Segunda fermentação ocorre em autoclaves na temperatura controlada de 12ºC. Elaborado com uvas Merlot dos vinhedos situados as Sul do Lago Di Garda, a sua estrutura envolvente oferece ao paladar um buquê complexo e uma maciez agradável. De coloração rubi intensa e corpo médio, tem aromas de frutas vermelhas, toque levemente especiados e florais que abrem caminho a um final longo, muito harmonioso em boca, ótima acidez e revela uma juventude com muita frescor e sabores exóticos. Uva 100% Merlot.

Graduação alcoólica: 13%.

Safra: 2017.

Engarrafamento: Segunda quinzena de abril e repouso em garrafa por 30 dias.

Vinificação: Maceração por apenas 6 dias em tonéis de aço. Ocorre uma transferência para a prensagem sutil e concluí com fermentação em aço com temperatura controlada de 18 C.