Château la Tuilière
DICAS & HARMONIZAÇÕES

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	6
Château la Tuilière	8
Dicas	11
Características e Harmonizações	12
Sobre Nós	13

Praça Jornalista Odylo Costa Filho, 13
22.790-680 - Recreio dos Bandeirantes – Rio de Janeiro
Tel: +55 21 2323 7902 & +55 21 98187 8188
Email: rgoes@cavedor.com.br

Facebook.com/cavedorbistro
Instagram.com/cavedorbistro

EDITORIAL

© Cavedor 2019 | All rights reserved

www.cavedor.com.br

Cave D'or
Wine Bistro & Beer Garden

Château La Tuilière

A HISTÓRIA

No coração das Côtes de Bourg, o Château La Tuilière domina um vinhedo na encosta desta região charmosa, que ganhou o apelido de "pequena Gironde suíça".

Bem antes do desenvolvimento generalizado da vinha na região, a situação muito privilegiada do seu solo fez da La Tuilière uma das primeiras propriedades vinícolas, e as obras mais antigas sobre a videira e os produtores de vinho (Ancestor Ferret 1860) relatam deste passado distante.

Château La Tuilière é hoje uma propriedade de 20 hectares, incluindo 13 vinhas em um solo de calcário de barro.

Composta por 60% de merlot, 25% de cabernet sauvignon e 10% de malbec, o vinhedo beneficia-se de sua exposição total ao meio-dia e do microclima privilegiado ligado à proximidade do estuário, quase oposto ao Château Margaux. Existe o projeto de plantio da cabernet franc (5% do merlot).

A HISTÓRIA

O vinhedo tem dois tipos de solo:

- Um de argila e calcário, no lado sul, um pouco húmido em um pequeno vale;
- O outro é orientado este/oeste, seco, ao topo de uma montanha com sílica e argila.

La Tuilière está no limiar da agricultura biológica e uma conversão pode ser vista agora. O Château esta com o label “terra vitis (respeito aos homens e do entorno). A falta de entusiasmo dos nossos clientes profissionais (na Alemanha em particular) levou-nos a atrasar um processo de conversão, especialmente porque a Europa acaba de rejeitar sine die o componente orgânico da vinificação.

As estações 2008, 2009 e 2010 foram trabalhadas em princípios estritamente orgânicos para testes.

O clima excepcionalmente seco no final da estação, favorável à qualidade das safras, não permitiu uma abordagem completa, uma vez que a experimentação dos anos chuvosos não ocorreu.
Por outro lado, parece haver uma diminuição no rendimento que deve ser levada em consideração quando apropriado.

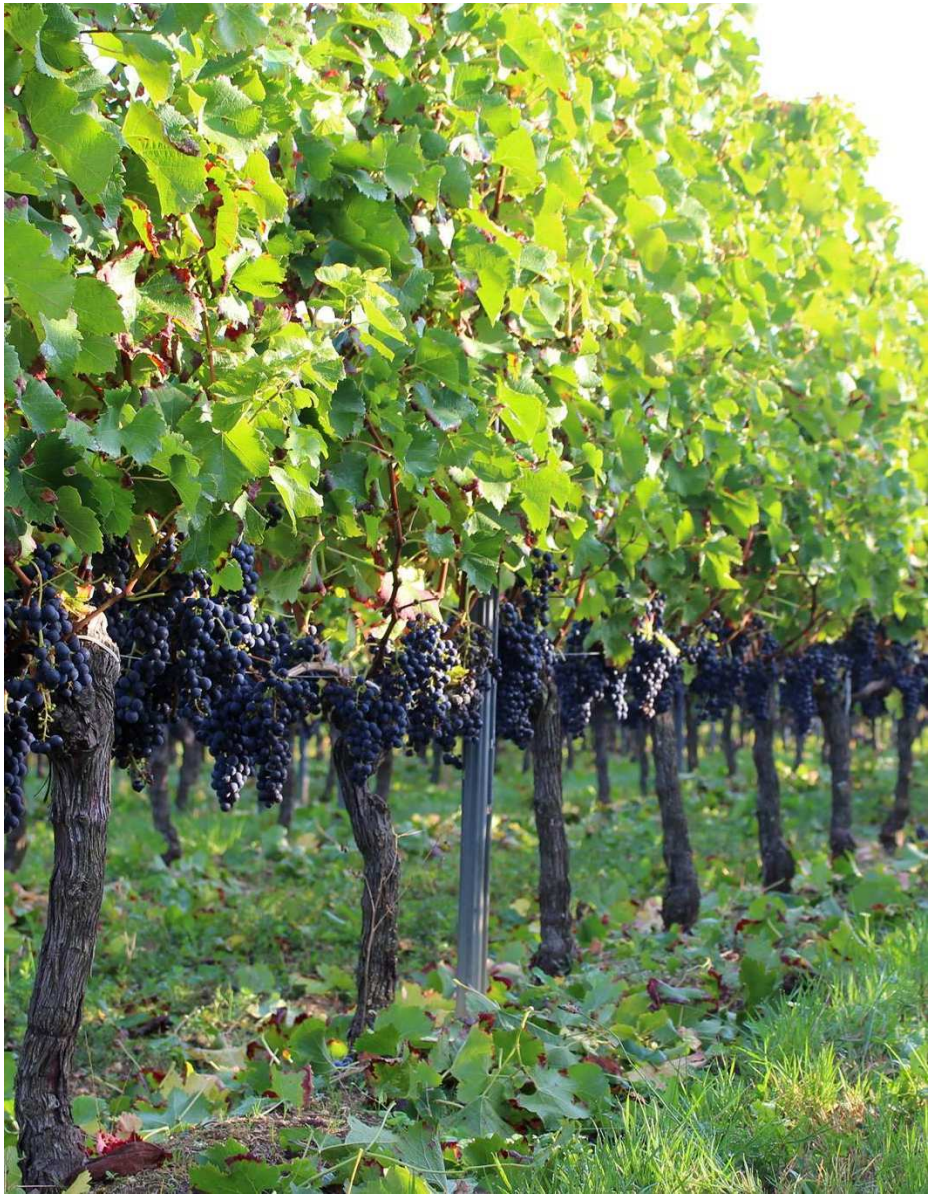
A HISTÓRIA

Em 2000, Tuilière acrescentou o conselho de um engenheiro agrônomo, que melhorou significativamente a qualidade da colheita.

Na mesma data, decidimos reduzir voluntariamente o rendimento de 62 para 50 hl / ha, medindo com precisão a área de cada parcela, enquanto aumentávamos a altura da vinha para 2 m, aumentando assim a área foliar e maturidade.

Todas as parcelas estão em conformidade com as novas especificações da denominação (5000 plantas / ha), com exceção de um pequeno lote de malbecs antigos.

Vignes Secrètes



PRINCIPAIS CASTAS

Merlot

Casta internacional que também faz parte do corte Bordalês, é a principal cepa da margem direita em Bordeaux. Quando vinificada sozinha produz vinhos de médio corpo, macios, elegantes e com boa estrutura, vinificada com uvas com características mais austeras, mais ásperas, traz ao corte maciez e elegância, lapidando as arestas, tornando os vinhos mais fáceis de beber. Amadurece bem em madeira e geralmente tem boa longevidade, seu vinho mais conhecido e renomado é o Chatêaux Petrus do Pomerol. Tem boa adaptabilidade e é amplamente cultivada em todo o mundo.

Cabernet Sauvignon

É uma casta internacional resultado do cruzamento natural da Cabernet Franc com a Sauvignon Blanc, originária de Bordeaux na França. talvez seja a casta mais conhecida no mundo. Conquistou a confiança dos produtores em todo o mundo por sua capacidade de adaptação, sua força e pelos resultados alcançados. Proporciona aos vinhos cor profunda, um amplo leque aromático com notas herbáceas principalmente de pimentão, frutadas a frutas vermelhas e negras, tabaco, especiarias e tostado, grau alcoólico mais elevado em climas mais quente, normalmente encorpado, boa acidez e taninos firmes garantindo estrutura para envelhecer por muitos anos. Em climas mais frios se apresenta com corpo um pouco mais leve e elegante. Faz parte junto com a Cabernet Franc e com a Merlot do trio do corte bordalês.

PRINCIPAIS CASTAS

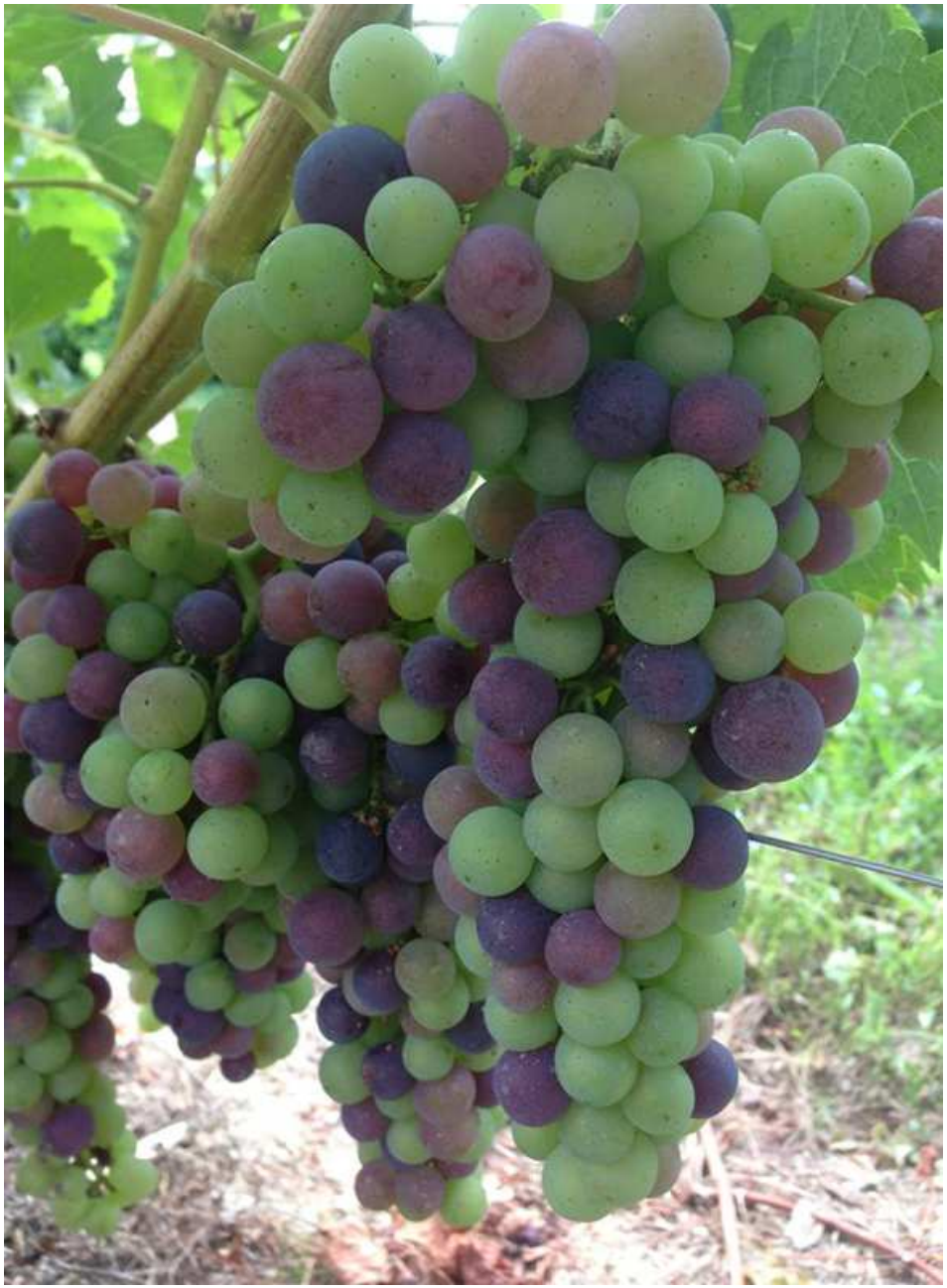
Malbec

Apimentada e rica na Argentina, toque de caça, abundante em groselha, fumaça e alcaçuz em Cahors, sua terra natal. É uma das cinco uvas tintas permitidas em Bordeaux, se adaptou maravilhosamente bem na Argentina onde gera vinhos completamente diferentes dos seus exemplares franceses que normalmente são mais fechados e austeros. Em terras Argentinas produz vinhos vivazes, aveludados, com alto teor alcoólico, e boa acidez. Em corte oferece vinhos bons para serem apreciados jovens, e também mais maduros, bom para acompanhar queijos, frios, aves em preparos mais suculentos, carnes vermelhas, assadas, cozidas e um bom churrasco (só tomando cuidado com o sal). Seus aromas mais punjantes são os de frutos negros (ameixa, mirtilo, etc), tabaco doce, cacau, baunilha. Seus melhores exemplares são oriundos de Mendoza, especialmente no Vale do Uco e em Luan de Cuyó.

CHÂTEAU
LA TUILIÈRE

Château la Tuilière

Criação de vinhos tintos.



DICAS

COMO RESFRIAR VINHOS TINTOS

- Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 05 a 10 minutos, se o vinho não estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16ºC ou seja, se o vinho estiver à temperatura ambiente habitual em nosso país.

Não é recomendado degustar vinhos tintos excessivamente frios: interfere na percepção da complexidade do sabor. Quanto maior a complexidade, maior a temperatura de serviço.

Temperatura Ideal para vinhos de tintos
Recomendado uma temperatura de serviço
De 16ºC a 20ºC.

TIPOS DE TAÇA

As taças ideais para o consumo de vinhos tintos devem considerar que a temperatura de serviço deve ser mantida, assim, devemos usar taças maiores, que permitam a evolução do vinho durante o tempo de consumo.

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada e bojuda, permite mostrar o verdadeiro potencial do vinho, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do vinho!

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Château La Tuilière Tradition

Grau: 14 % vol.

Castas: 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Vinificação: Desengraço total. Maceração a frio. Fermentação em cubas inox sob controlo térmico entre 3 e 6 semanas. Uma parte estagia em cubas entre 12 e 14 meses, outra parte em barrica de carvalho. Micro oxigenação. Engarrafamento ao nitrogênio.

Apreciação: Cor rubi escura e profunda. Aromas de frutas vermelhas vivas, notas de ameixa e alcatruz. Ataque generoso, vinho amplo e potente. Belo equilíbrio, grande profundidade, boa persistência na boca. Vinho elegante, de uma suavidade admirável!

Harmonização: Côte de boeuf assada, confit de pato, pratos de carne de caça.

Château Le Clos du Merle

Grau: 14 % vol.

Castas: 65% Merlot Noir, 35% Cabernet Sauvignon

Vinificação: Desengraço total. Maceração a frio. Fermentação em inox entre 6 e 8 semanas. Estagiário em cubas de inox entre 8 e 10 meses. Engarrafamento ao nitrogênio.

Apreciação: Cor rubi bonita e intensa. Aromas francos, abertos, com notas de frutas maduras. Ataque redondo, cremoso, sabor fino e elegante. Um vinho gourmet, com um bom corpo e uma boa persistência.

Harmonização: Carne de caça, carnes vermelhas, aves, vitela.

Château La Tuilière

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Château la Tuilière** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos franceses que alinham tradição e tecnologia inovadora. Conheça nossos produtos e surpreenda-se!

A **DOCWINE** é uma jovem importadora de vinhos, localizada no Rio de Janeiro, mas que nasceu em Portugal, país que tem o mais antigo sistema de região demarcada do mundo, "a do Douro". Com a expansão para França e Itália surgiram parcerias de tradição e prestigio, capazes de trazer vinhos agradáveis, de alto valor e excelente custo benefício. Nossa missão é surpreender nossos clientes com rótulos que transmitam a alma e a qualidade dos vinhos do Velho Mundo!

A Cave D'Or é um charmoso bistrô localizado no Recreio dos Bandeirantes, Rio de Janeiro. Oferecemos uma grande variedade de vinhos e bebidas finas de diversos países, além de uma deliciosa delicatessen que surpreende com as mais inesquecíveis harmonizações. Disponibilizamos cursos, festivais, confrarias, além de eventos fechados para grupos ou empresas, sempre com a qualidade da Cave D'or.

DOCWINE IMPORTADORA

Cave D'or Wine Bistro & Beer Garden