



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

[Decanter Wine Club](#)
[ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Brunel Père et Fils Cairanne 2012 \(750ml\)](#)



Brunel Père et Fils Cairanne 2012 (750ml) - 00118912

 **Classifique**




Produtor: Brunel Père et Fils
Classificação: Tinto
Uva: Grenache (Garnacha), Syrah, Shiraz
País: França
Safra: 2012

Por R\$ 104,40
em 3X de R\$ 34,80 sem juros

 **Comprar**


Ganhe
 105 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi profunda. O olfato é expressivo de cassis e ameixa madura, alcaçuz, ervas mediterrâneas e fundo a couro. Aveludado, recheado de taninos sedosos, quente e muito longo no final de prova.

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Rhône - Rhône Sud - Côtes du Rhône - Cairanne

Composição de Castas: 55% Grenache, 45% Syrah

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francês de 2° a 6° usos.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo, com vinhedos plantados em ladeiras, que servem como escudo, barrando a ação mais devastadora do vento Mistral.

Características do Solo: Solos pedregosos e de argila vermelha na superfície. Subsolo de rocha sedimentar (arenito).

Elaboração: Intenso trabalho no vinhedo, de concepção orgânica, com videiras de 40 anos de idade média. Colheita estritamente manual, muito seletiva. Desengace total ou parcial, segundo a variedade e o bloco de vinhedo. Rompimento das uvas. Fermentação com controle de temperatura e "pigeage". Malolática realizada de forma espontânea.

Características Organolépticas: Coloração rubi profunda. O olfato é expressivo de cassis e ameixa madura, alcaçuz, ervas mediterrâneas e fundo a couro. Aveludado, recheado de taninos sedosos, quente e muito longo no final de prova.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Cubos de cordeiro lentamente cozidos com ameixas secas, amêndoas e ervas da Provença; Caça de pêlo em úmido; Estufados provençais.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Cairanne A.O.C.

Safra 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.