

[http://www.barrinhas.com.br/fichas/rocbere\\_grande\\_reserva.html](http://www.barrinhas.com.br/fichas/rocbere_grande_reserva.html)



## Rocbere - Grande Reserve Tinto

Uvas: 50% velhas vinhas de Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah.  
 Análises: Vinho tinto de mesa seco fino PH 3,54 acidez total 3,46  
 Teor Álcool: 12,5%  
 Notas de Prova: Vinho de robe púrpura profundo, no nariz frutas vermelhas. Na boca é amplo, de bom corpo, com notas de frutas maduras e compota. Medalha de Ouro em Bruxelas 2006.  
 Armazenamento: Vinho para ser bebido jovem. Guarda 3 anos.  
 Temperatura: Deve ser servido a uma temperatura de 17°C.  
 Cultivado nas encostas do Mediterrâneo, terroir de Sigean, nos ditos Corbières marítimos. Os ventos do mar evitam o stress hídrico durante o ensolarado verão. O solo é argilo-calcáreo. A carignan e a syrah são vinificadas pelo método de Flanzy, maceração carbônica, com uvas inteiras. A grenache é vinificada tradicionalmente. Envelhecido parcialmente, trinta por cento, em barris de carvalho franceses.

Região: Rocbère é a grande marca do terroir de Sigean nos Corbières, também conhecido como Corbières marítimo devido à sua grande proximidade do mar Mediterrâneo. Rocbère reúne as caves de Portel des Corbières, Peyriac de Mer e Sigean e se situa a 20 quilômetros da cidade de Narbonne, na direção dos Pirineus. Narbonne foi a primeira cidade fundada pelos romanos na Gália, seu porto tinha uma importância comercial de destaque no comércio do mar Mediterrâneo. Rocbère conserva suas barricas de carvalho francês numa cave subterrânea, Terra Vineia, a 80 metros de profundidade, com vários quilômetros de galerias e que reúne condições naturais ideais de temperatura e higrometria para o envelhecimento do vinho. É local de visita obrigatório para os turistas e amantes do vinho.

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas, cozidos e queijos.

Produtor: Les Caves Rocbère.

*Risoto de frango, escondidinho de carne seca e salada de tomates e azeitonas.  
 Almoço em 08 de janeiro de 2011 com o Coronel.*