

<https://www.enotecabrasil.com.br/espumante-brasileiro-amitie-cuvee-brut-edicao-limitada>



Amitié Cuvée Brut Edição Limitada

Espumante Brasileiro Amitié Cuvée Brut Edição Limitada, 750 ml, produzido na região da serra gaúcha.

Espumante Brasileiro Amitié Cuvée Brut Edição Limitada
Este vinho nasceu da amizade entre a sommelier Andreia Gentilini Milan e a enóloga Juciane Casagrande Doro foi a inspiração para a linha de espumantes Premium Amitié.

Buscaram toda a sua expertise no mercado vitivinícola nacional e internacional para desenvolver um produto único, com uma identidade que remete ao sentimento de amizade e à celebração que o próprio espírito do espumante expressa.

“Escolhemos esse nome [Amitié, amizade, em francês] pela nossa relação de anos no mundo do vinho, propiciando esse projeto único”
Espumante elaborado com uvas Chadornnay e Pinot Noir.

Uva: 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir

Origem: Brasil

Cor: Límpido e brilhante, apresentando uma coloração amarelo palha e fina perlage.

Aroma: Aromas finos de frutas cítricas.

Degustação: Em boca é cremoso, com uma acidez refrescante, elegante e equilibrada. Possui um excelente volume de boca, com retrogosto agradável.

Álcool: 12,5% vol

Blend

Chardonnay

A Chardonnay é a uva branca de maior sucesso em todo o mundo, está para os brancos assim como a Cabernet Sauvignon para os tintos. A casta é originária da Borgonha, onde há vinhos maravilhosos, incrivelmente elegantes e complexos. No Novo Mundo, consagrou-se na Califórnia, Austrália, Chile, Argentina, África do Sul, Nova Zelândia, Brasil e muitos outros locais. Na Europa, também produz grandes vinhos em muitas regiões. Há vários estilos diferentes, alguns mais elegantes, outros mais exuberantes. A casta Chardonnay se presta muito bem ao envelhecimento em carvalho. No entanto, como para qualquer uva de muito sucesso, existem também diversos exemplares de menor qualidade, e é essencial prestar atenção ao nome do produtor. Certamente a mais famosa e popular das uvas brancas, a Chardonnay é uma casta que pode assumir diversas personalidades, dependendo de onde é cultivada e como é vinificada. Considerada a rainha das uvas brancas, é a matéria-prima dos grandes vinhos brancos franceses da Borgonha – os mais caros e disputados vinhos brancos do planeta. É uma uva neutra e de fácil cultivo, sendo encontrada em praticamente todas as regiões produtoras de vinho ao redor do mundo. A Chardonnay é fruto de um cruzamento natural entre a uva Pinot Noir e a

casta Gouais Blanc, e seu nome é o mesmo que o de um vilarejo perto de Uchizy, na região de Mâcon, no sul da Borgonha. A uva é reconhecida desde o século XVI, quando era plantada do extremo sul da Borgonha até Champagne. Os vinhos elaborados com a uva Chardonnay podem ter os mais variados estilos que caracterizam um branco: desde leve e neutro aos mais encorpados e longevos, passando pelos espumantes e até os vinhos de sobremesa. Mesmo os vinhos elaborados na região produtora mais emblemática desta uva – a Borgonha – podem ser completamente distintos. O famoso Chablis, por exemplo, é um branco fresco e mineral, produzido sem influência de barricas de carvalho. Já o encorpado Meursault, é denso e potente, com notas típicas da maturação em barricas. Nos países do Novo Mundo, notadamente mais quentes, os vinhos podem combinar as notas de carvalho com uma acidez mais baixa e notas amanteigadas, em um estilo fácil de beber. Os exemplos mais comerciais desse estilo de Chardonnay geraram nos enófilos menos avisados um preconceito contra a casta. Mas se analisarmos todos os estilos de Chardonnay disponíveis no mercado, concluiremos que há pelo menos um tipo capaz de agradar qualquer amante de vinho. Os vinhos mais simples, como alguns da América do Sul e sul da França, podem ser servidos mais gelados e devem ser consumidos ainda jovens, enquanto os melhores vinhos podem durar décadas e necessitam de uma temperatura mais alta, em torno de 12o C, para mostrarem todas as suas qualidades. O maior exemplo de todos é o grandioso Montrachet, que pode evoluir por décadas... E custar pequenas fortunas!

Pinot Noir

É uma das uvas mais antigas, com cerca de 20 séculos de existência!

Excelente variedade tinta da Borgonha, revela características muito próprias e grande personalidade, bem diferente da uva Cabernet Sauvignon, e das castas Merlot e Syrah.

Os bons vinhos de Pinot Noir primam pela elegância, finesse e complexidade, com maravilhosos e sutis aromas.

Em nenhum outro lugar ela atinge o nível de qualidade e o estilo de sua terra natal, a Borgonha.

Mas hoje há ótimos Pinot Noir também em regiões como a Nova Zelândia e em Oregon, além das áreas mais frias do Chile, África do Sul, Austrália e Argentina, sem contar as experiências de muitos produtores europeus no Norte da Itália, Alemanha e outras regiões.

Ela também é uma das principais uvas dos Champagne.

A Pinot Noir é uma das castas mais antigas do planeta, com mais de 2 mil anos de história e centenas de clones diferentes.

A família de uvas Pinot é descendente da *Vitis vinifera silvestris*, a uva selvagem, provavelmente “domesticada” para a produção de vinhos.

Seu local de origem é incerto, com hipóteses diversas, entre elas, o norte da França, Egito ou Lombardia.

Há duas suposições para a origem do nome Pinot.

A primeira é uma referência ao cacho, com formato de pinha.

A segunda diz que o nome vem da cidade de Pignols em Puy-de-Dôme, na França. A Pinot Noir é considerada uma das uvas mais difíceis de ser cultivada. Além de ser propensa a diversas doenças, ela é de difícil manuseio.

Brasileiro

O Brasil é um produtor recente de vinhos no novo mundo. Sua produção está centralizada em 5 regiões principais: Vale do São Francisco, São Roque, Sul de Minas Gerais, Serra Catarinense, Rio Grande do Sul.

O grande destaque na produção brasileira de vinhos, são os espumantes, considerados entre os melhores do mundo.