



Vinhos Australianos Bremerton na Maison des Caves

set 28th, 2010 by Jeriel



Público presente no evento



Vinhos Bremerton

A **Maison des Caves** importadora, em parceria com **Ruby Wines do Rio de Janeiro** ofereceu, no dia 23 de setembro, uma tarde de degustações com a presença de **Rebecca Wilson (enóloga)** e **Lucy Wilson** (proprietária) da vinícola **Bremerton de Langhorn Creek – Sul da Austrália**. Foram degustados os seguintes vinhos:

Matilda Plains Sauvignon Blanc 2009

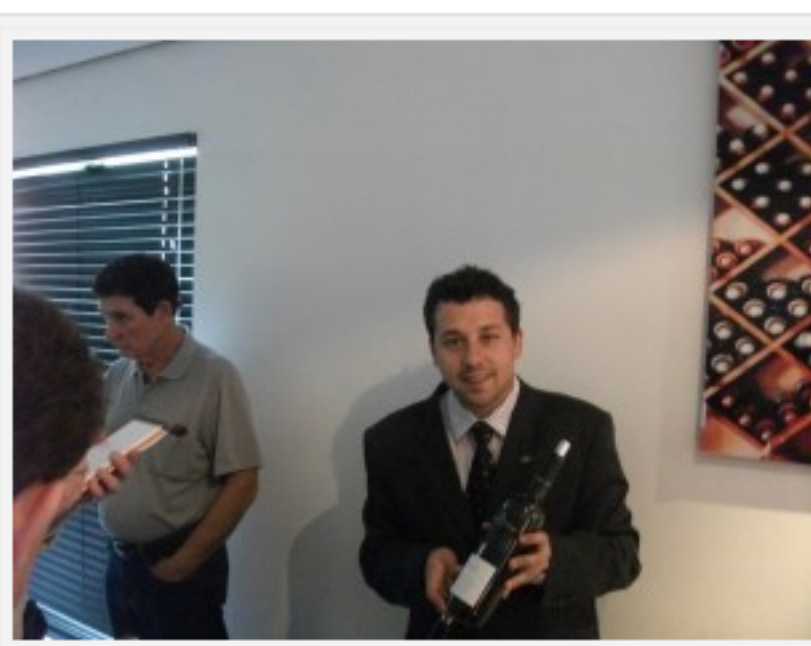
Bremerton Racy Rosé 2009

Matilda Plains Cabernet/Shiraz 2008

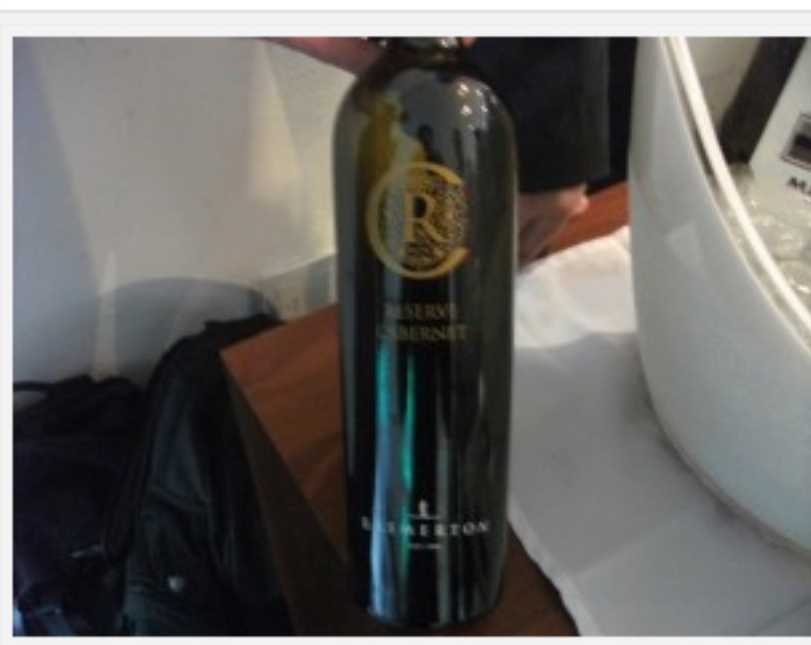
Bremerton Tamblyn Cabernet/Shiraz/Malbec /Merlot 2008

Bremerton Selkirk Shiraz 2004

Bremerton Premium Reserve Cabernet Sauvignon 2005







Bruno Hermenegildo, Sommelier do Dioniso Wine Club











Bremerton Premium Reserve Cabernet Sauvignon 2005



Estiveram presentes: **Marcos Viera de Mello (Ruby Wines – RJ)**, **Bruno Hermenegildo (Sommelier Dioniso Wine Club)**, **Rebecca Wilson e Lucy Wilson (Bremerton)**, na Alameda Gabriel Monteiro da Silva 1881, na tarde de 23 de setembro de 2010 para degustação dos vinhos abaixo descritos e avaliados. Tomamos a liberdade de fazer uma única observação. Apenas três vinhos estavam na temperatura de serviço, inclusive um deles havia sido corretamente decantado porque o estilo do vinho assim exigia. Os demais, numa tarde que atingiu 30°C, estavam sendo servidos na temperatura ambiente, o que prejudicou sobremaneira sua avaliação.

Bremerton Matilda Plains Sauvignon Blanc 2009 – região: Langhorne Creek – álcool: 12% – importador: Ruby Wines – telefones: RJ  21 8563 7828  e SP  11 5525 2412  – preço: R\$ 67,50 - palha clara com reflexo esverdeado. No nariz aromas complexos com destaque para as sugestões minerais, flor de sal sobre uma nota cítrica com boa sustentação. Na boca confirma esses aromas e destaca-se por seu equilíbrio gustativo, frescor, mineralidade e fruta intensa. O corpo e a persistência são médios. Sem amargor, destaca-se por sua tipicidade. Bom para saladas, comida mediterrânea e asiática. **Avaliação: 88/100 pts.**

Bremerton Racy Rosé 2009 – uvas: Shiraz e Cabernet Sauvignon – região: Langhorne Creek – álcool: 13% – importador: Ruby Wines – telefones: RJ  21 8563 7828  e SP  11 5525 2412  – preço: R\$ 67,50 - Salmão brilhante. Nariz frutado com groselha e tutti-fruti. Na boca a sua entrada revela um vinho quente, firme, acidez média, alguma fruta, corpo magro e persistência curta. Termina limpo, sem amargor. **Avaliação: 83/100 pts.**

Bremerton Reserve Cabernet Sauvignon 2005 – região: Langhorne Creek – álcool: 15% – importador: Ruby Wines – telefones: RJ  21 8563 7828  e SP  11 5525 2412  – preço: R\$ 220,00 – Langhorne Creek está apenas 70 km a sudeste de Adelaide e produz algumas das melhores frutas da Austrália. É por isso que Craig e Mignonne Wilson escolheram esse lugar para fazer a sua casa em 1985. Um projeto de restauração a longo prazo sobre a propriedade original (1866) também incluiu a conversão do celeiro (também de 1866) há uma convidativa entrada da adega. Juntamente com a jovem filha Lucy (Gerente de Marketing) e a filha mais velha Rebecca (Enóloga), a **Bremerton** é verdadeiramente uma vinícola familiar. Por fim, a gama de vinhos **Bremerton** possui um Cabernet Reserva, versão limitada, com apenas os melhores lotes de uvas **Cabernet Sauvignon** cuidadosamente selecionadas. Um vinho que apresenta potencial de evolução de garrafa de cerca de 6 a 10 anos. **Análise organoléptica:** vermelho-rubi com reflexo violáceo intenso, profundo com discreto halo de evolução. Aromas complexos, notas picantes, fruta madura, especiarias, tabaco sobre um fundo vegetal. Na boca é denso, potente, taninos macios, fruta e madeira em integração, álcool elevado sem incomodar e equilíbrio do conjunto a formar um vinho sólido e de grande estrutura. Longo, profundo e intenso, termina austero com alguma salivação. Vai amadurecer na garrafa nos próximos 3 anos porque tem potencial para isso. **Avaliação: 89/100 pts.+**