

G+1 0

More

Next Blog»

Create Blog

Sign In

# Cordeiro & Vinho

By Ucha



Um Blog onde se publicam notícias e comentários críticos sobre cordeiros, criação de ovinos, lançamento de vinhos e produção vitivinícola.

**Bem-vindo  
ao meu blog!**  
*Daniilo Ucha*



SEXTA-FEIRA, 16 DE OUTUBRO DE 2015

## Lançamento do vinho Vik

INSCREVER-SE

 Postagens 

 Comentários 

QUEM SOU EU



CORDEIRO&VINHOBYUCHA

VISUALIZAR MEU PERFIL COMPLETO

CONFRARIA DO CORDEIRO - EDIÇÃO



## Vik Retreats apresenta seu vinho D/JN

O grupo hoteleiro Vik Retreats, que está apresentando seu vinho ao mercado brasileiro, realizará, dia 27, em Porto Alegre, um coquetel de apresentação do produto, importado pela World Wine. O convite é da Letícia Capelini, da Press Pod PR – (11) 4561-2613/(11)98494-1438 - follow: @press\_pod.

O vinho, super exclusivo (custará R\$ 870,00 a garrafa) será apresentado a convidados do mercado de gastronomia, vinhos e a jornalistas da cidade, que poderão degustá-lo, às 19h, na Galeria Bolsa de Arte. Quem receberá os convidados será Marina Valle, RP da marca no Brasil, o enólogo Gonzague de Lambert e a diretora geral dos hotéis Julia Parapugna, que com sua equipe tem tido como objetivo de levar os vinhos Vik ao panteão dos melhores do mundo.

O Vik 2010, um assemblage de cinco variedades, eu já bebi. Muito bom. Segundo o sommelier da Wine, “se apresenta estruturado e equilibrado no paladar, e exibe intensos e deliciosos aromas de frutas, com notas florais, de especiarias e balsâmicas. Este exemplar fascinante nasce de vinhedos cultivados em um terroir especial, o Valle de Millahue, no Chile, que curiosamente chama-se, lugar de ouro, na linguagem indígena local, o qual foi escolhido após uma minuciosa busca pelo empresário norueguês Alexander

ESGOTADA



Conta a história da Confraria do Cordeiro, a chegada da ovelha no Rio Grande do Sul e no Brasil. Relata a importância da ovinocultura no mundo com dados estatísticos, receitas dos confrades e ilustrações dos jantares.

CORDEIRO NA MESA - EDIÇÃO  
ESGOTADA




Este livro está em segunda impressão. Contém mais de 100 receitas com carne de cordeiro, colhidas no Brasil, Uruguai, Argentina França e Inglaterra. Apresentação de cortes especiais e novos da carne ovina, receitas e sugestões de tempero, com ilustrações e fotos.

AS MELHORES RECEITAS DA

Vik, que pretendia produzir um "Premier Grand Cru" na América Latina. A partir destes vinhedos únicos, a Vik se baseia em uma pioneira filosofia holística (onde o todo é maior que as partes), e assim o vinho resulta da combinação harmônica entre meio ambiente, vinhedos, homem e técnica. Surpreenda-se como este tinto singular e marcante.”

As uvas do Vik 2010 são Cabernet Sauvignon (56%), Carmenere (32%), Cabernet Franc (5%), Merlot (4%), Syrah (3%). Ele passou 23 meses em barricas novas de carvalho francês. Deve ser decantada duas horas, Sugiro experimentá-lo acompanhando um bucatini com ragu de cordeiro.

O multi empresário norueguês Alexander Vik, com negócios em vários países, decidiu produzir uma marca vinho de qualidade na América do Sul e, após testes geológicos e uma conclusão positiva, foi escolhida a propriedade de 4.325 hectares no Vale de Millahue, na zona de Cachapoal. Com a produção iniciada em 2006, foram plantados 380 hectares de vinhedos e uma vinícola em estilo futurista em arco precedido por um espelho d'água pontilhado com rochas de granito da região, assinado arquiteto chileno Smiljan Radic. A primeira safra aconteceu em 2009, desde então produzindo um único tipo de vinho: um blend de Carménère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. No interior da vinícola ficam as cubas de fermentação, as adegas de garrafas e os 1600 barris de carvalho francês novos e uma prática de produção sustentável que faz uso da energia solar e reaproveita água da chuva – armazenada em um lago – para irrigar os 400 hectares de vinhedos. Ali o conjunto vitivinícola se baseia num conceito holístico de sinergia entre a terra, o homem, o clima e alta tecnologia.

ÀS 06:11 

 Recomende isto no Google

## NENHUM COMENTÁRIO:

Postar um comentário

Postagem mais recente    Página inicial    Postagem mais antiga

Assinar: Postar comentários (Atom)



O livro Confraria do Cordeiro está em segunda edição, re-escrito, ampliado com dados atualizados da produção ovina, relação dos confrades e todas as receitas ilustradas. Conta a história da ovinocultura no Rio Grande do Sul e no Brasil. Prefácio do ex-ministro Marcos Vinicius Pratini de Moraes.

## BLOGS PARCEIROS

### **A Coluna do Ucha**

### **Restaurantes em Porto Alegre**

### **Jornal da Noite**

## ARQUIVO DO BLOG

▼ 2015 (830)

▼ Outubro (90)

Provas de vinhos do Alentejo em Évora

Don Giovanni conquista grande medalha de ouro no I...

Vinícola Aurora entra em 44 restaurantes no Reino ...

Grupo Famiglia Valduga ganha Medalhas de Ouro no C...

Curso de padrão radial Dorper