

CLOUD BREAK PINOT NOIR

- 003546

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



O terroir do Vale Central, na Califórnia, destaca-se por seu clima ensolarado e quente, com influência marítima moderada. Os solos férteis e diversos, juntamente com as condições climáticas ideais, proporcionam um ambiente propício para o cultivo de uma variedade de uvas de alta qualidade. Esta região é conhecida por produzir vinhos expressivos e encorpados.

 Califórnia, Estados Unidos

 100% Pinot Noir.

 As uvas são colhidas entre 24.0 a 26.0 Brix. A fermentação ocorre de 10 a 14 dias de 78° a 85°.

 Envelhece em tanques de aço inoxidável e barril de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:

 Apresenta uma cor vermelha brilhante, com reflexos rubi, transmitindo uma aparência viva e vibrante.

 Exibe uma variedade de aromas sedutores, com destaque para frutas vermelhas frescas, como cereja, morango e framboesa, acompanhadas por notas sutis de especiarias, como canela e cravo. Há também uma leve sugestão de terra úmida e folhas secas, adicionando complexidade e profundidade.

 Em boca é leve e macio, com uma textura sedosa que desliza suavemente pelo paladar. Os sabores de frutas vermelhas dominam, com camadas de cereja suculenta, morango maduro e um toque de amora. A acidez é refrescante, equilibrando perfeitamente a doçura da fruta. O final é suave e delicado, deixando uma impressão agradável e refrescante de frutas vermelhas, com uma leve nota de especiarias.

 Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

HARMONIZAÇÃO:

 Harmoniza perfeitamente com salmão grelhado. Os sabores delicados do peixe combinam bem com a delicadeza e a acidez do vinho, criando uma harmonização equilibrada e refrescante. Um risoto cremoso de cogumelos é outra excelente opção de harmonização. Os sabores terrosos dos cogumelos complementam os aromas frutados e as notas sutis de especiarias do Pinot Noir, criando uma combinação complexa e reconfortante. Frango assado com ervas é uma escolha clássica que harmoniza bem. Os sabores herbáceos do frango realçam os aromas frutados do vinho, criando uma harmonização leve e saborosa. Queijos como brie, camembert ou queijo de cabra são ótimas opções. Sua textura cremosa e sabor suave permitem que os aromas frutados do vinho se destaquem, enquanto a acidez equilibrada do vinho complementa a riqueza dos queijos. Carnes de aves grelhada como pato ou peru, também combinam. Para opções vegetarianas uma pizza de cogumelos, com uma base de massa fina e queijo derretido, é uma opção deliciosa de harmonização.

