

WENTE SOUTHERN HILLS CABERNET SAUVIGNON

- 007335

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



O Cabernet Sauvignon Southern Hills recebe o nome dos vinhedos localizados ao longo das colinas do sul da Costa Central. A família Wente cultiva aproximadamente 400 acres de vinhedos de Cabernet Sauvignon usando os dois clones originários dos cortes de Bordéus do pioneiro do vinho da Califórnia, Charles Wetmore, no século XIX.



Costa Central, Califórnia, Estados Unidos



87% Cabernet Sauvignon, 8% Petite Syrah, 3% Petit Verdot e 2% Malbec.



Os diversos componentes do vinho foram fermentados separadamente em tanques verticais de aço inoxidável com remontagens pneumáticas duas vezes ao dia para maximizar a extração de aromas e texturas.



Envelhece 12 meses em uma combinação de barris de carvalho francês, americano e neutro, bem como tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor profunda e intensa, com tons de vermelho rubi a violeta, refletindo sua concentração e maturidade.



É marcado por aromas vibrantes e frutados, com destaque para notas de amora fresca, cassis e cereja preta. Além disso, há nuances sutis de carvalho, como chocolate e um toque de especiarias, provenientes do envelhecimento em barris de carvalho.



Oferece uma experiência equilibrada e succulenta. Os taninos são bem integrados, proporcionando estrutura sem serem dominantes. Os sabores de frutas escuras persistem, complementados por notas de carvalho e uma sutil doçura de especiarias, resultando em um perfil de sabor complexo e gratificante.



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

HARMONIZAÇÃO:



Este vinho combina bem com bifes grelhados, ensopados de inverno, hambúrgueres grelhados, bem como uma variedade de pratos de massa, especialmente lasanha. No lado dos aperitivos, experimente um cheddar irlandês branco envelhecido, brie cremoso em bugete e fatias de salame.

