


CLOUD BREAK PETITE SIRAH


-003550

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% Petite Sirah.


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


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

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor roxa profunda e intensa, com reflexos violeta, denotando sua concentração e vigor.

 Exibe uma explosão de aromas intensos e sedutores de frutas escuras, como ameixa, amoras e mirtilos, combinados com notas de especiarias, como pimenta preta e canela. Há também uma leve sugestão de carvalho, contribuindo com nuances de baunilha e tostado.

 Em boca é encorpado e poderoso, com taninos firmes e uma estrutura robusta. Os sabores de frutas escuras dominam, com camadas de ameixa suculenta, amoras maduras e um toque sutil de chocolate. A textura é densa e opulenta, enchendo o paladar com uma sensação de plenitude e complexidade. O final é longo e persistente, deixando uma impressão duradoura de frutas escuras e especiarias, com uma leve nota de doçura e uma sensação agradável de calor.

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

HARMONIZAÇÃO:

 Este Petite Sirah harmoniza com um churrasco de carnes vermelhas suculentas, como bife de contrafilé, costelas de cordeiro ou carne de porco assada. Os sabores intensos e os taninos robustos do Petite Sirah complementam os sabores defumados e suculentos da carne grelhada. Um risoto cremoso de cogumelos porcini é uma excelente opção de harmonização. Os sabores terrosos dos cogumelos complementam os sabores frutados e as notas de especiarias do Petite Sirah, criando uma combinação rica e satisfatória. Queijos envelhecidos e de sabor pronunciado, como parmesão, pecorino ou cheddar envelhecido, fazem ótimas opções de harmonização com este vinho. Combina muito bem com carnes grelhadas com molho barbecue. Para uma harmonização de sobremesa, experimente servir este vinho com chocolate amargo. Os sabores ricos e intensos do chocolate são complementados pelas frutas escuras e as especiarias do Petite Sirah.

