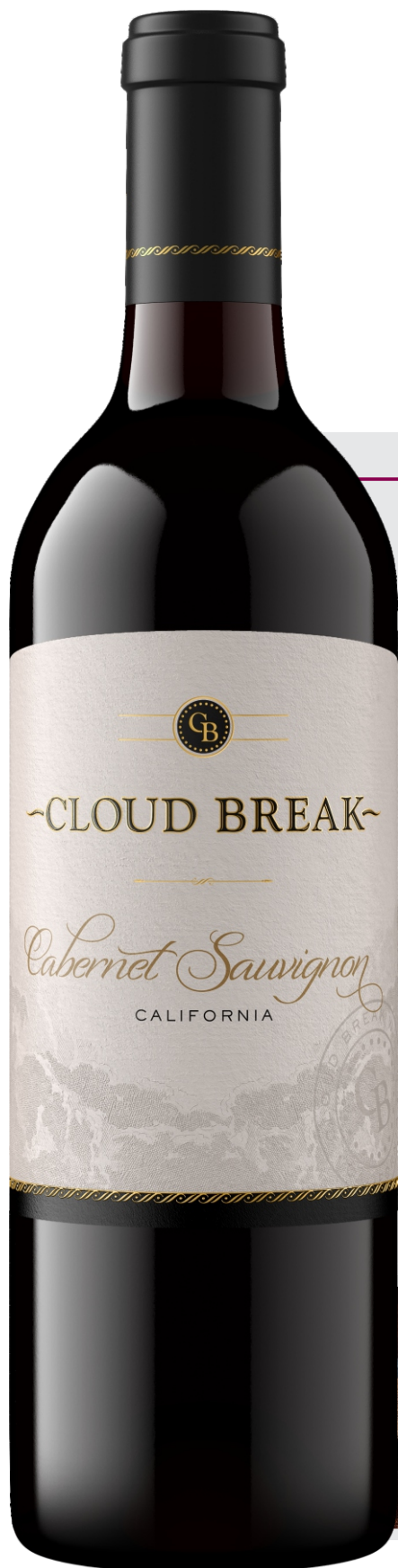


CLOUD BREAK CABERNET SAUVIGNON

- 003549

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.



Vale Central - Califórnia, Estados Unidos



100% Cabernet Sauvignon.



As uvas são colhidas a 25.0 Brix, a fermentação usando leveduras de alta produção de ésteres ocorre por 12 dias.



Envelhece 6 meses em barris de carvalho americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor rubi intenso com nuances violetas.



Possui aromas de frutas escuras, como amora, cassia e ameixa. Notas herbáceas como folhas de louro, eucalipto ou menta. O envelhecimento em barris de carvalho adiciona aromas de baunilha, coco, tabaco ou especiarias.



Na boca você saboreia as frutas escuras mencionadas anteriormente, muitas vezes em camadas com nuances de frutas vermelhas. Possui uma acidez média a alta, que proporciona frescor e equilíbrio ao vinho. Possui taninos firmes e estruturados, que conferem uma sensação de boca robusta e texturizada. Final longo e persistente, com notas de frutas maduras, especiarias e toques sutis de carvalho.



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

HARMONIZAÇÃO:



Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, massas com molhos ricos à base de tomate, queijos duros, hambúrgueres suculentos, especialmente com queijo e cogumelos, Pizza de pepperoni, churrasco ou costelas de porco, aves assadas, como frango ou peru, especialmente com molhos ricos, pratos vegetarianos robustos, como ratatouille ou berinjela parmesã. Para uma combinação indulgente, chocolates escuros ou sobremesas à base de frutas vermelhas.

