

CLOUD BREAK BLACK CLOUD RED BLEND

- 003548

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

 Petit Sirah, Ruby Cabernet e Syrah.

 Utiliza tecnologia de ponta e técnicas tradicionais de vinificação. Após a colheita, o vinho é fermentado cuidadosamente para preservar os sabores arrojadados e encorpados.

 Envelhece 6 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DO ENÓLOGO:

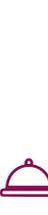
 Apresenta uma cor vermelha profunda e impenetrável, com reflexos púrpura, denotando sua concentração e riqueza.

 Possui aromas concentrados e sedutores de geleia de framboesa, cerejas pretas e baunilha. Há também notas sutis de especiarias, como canela e cravo, que adicionam complexidade e profundidade.

 Na boca, é exuberante e opulento, com uma textura suculenta e cheia de corpo. Os sabores de frutas vermelhas doces dominam, com camadas de framboesa madura, cerejas pretas suculentas e um toque sedutor de baunilha. Os taninos são macios e aveludados, proporcionando uma sensação luxuosa e envolvente. O final é longo e persistente, deixando uma impressão duradoura de frutas maduras e especiarias, com uma nota de doçura sutil e um toque suave de baunilha.

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

HARMONIZAÇÃO:

 O Black Cloud Red Blend é um vinho que harmoniza maravilhosamente com um churrasco de carnes vermelhas suculentas, como bife de picanha, costelas de cordeiro ou hambúrgueres gourmet. Suas notas frutadas e taninos macios complementam os sabores defumados da carne grelhada. Além disso, ele combina bem com pizza de pepperoni (queijo derretido, molho de tomate e fatias picantes de pepperoni) e risoto cremoso de cogumelos. Os sabores terrosos dos cogumelos se destacam junto com as especiarias do vinho, enquanto a cremosidade do risoto é complementada pela estrutura e pelos taninos macios.

Para uma harmonização de sobremesa, experimente servir este vinho com brownies de chocolate. Os sabores ricos e intensos do chocolate são complementados pelas notas frutadas e pelos taninos suaves do Black Cloud Red Blend, criando uma combinação indulgente e satisfatória.

