



Terroir

País: Estados Unidos

Região: Califórnia

Uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot e 1% Malbec

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,3%

Amadurecimento: 13 meses em barricas de carvalho americano.

Por Murilo

Visual: rubi/violáceo intenso

Olfativo: Frutas negras, ameixa, amora, mirtilo e cassis com especiarias doces tipo cravo, canela e anis, com um toque de bálsamo, eucalipto e chocolate amargo

Gustativo: estruturado, marcante, potência em equilíbrio, gastronômico, complexo e persistente. Vinho que enche a boca!

Harmonização: Costeleta de javali, carnes vermelhas grelhadas, carne de caça, carré de cordeiro e massas ao molho finocchio e mignon.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 8 anos

Vinhos do Tio Sam

Hoje os Estados Unidos são o quarto país vinícola do mundo, sendo a Califórnia responsável por 94% da produção. Também figuram entre os primeiros da lista de maiores consumidores de vinho no mundo. As principais regiões vinícolas são: Vale do Napa, Sonoma, Mendocino, Carneros, Russian River, entre outras. As vinícolas são enormes, modernas, ricas e vistosas. As uvas mais cultivadas entre as tintas são a Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Ruby Cabernet e Zinfandel, valendo frisar que essa última é exatamente a mesma que a Primitivo di Manduria, muito plantada no sul da Itália. Já a Ruby Cabernet é fruto de um cruzamento entre as uvas Cabernet Sauvignon e a Carignan.