

COPPOLA SHIRAZ 2017

Produtor: Francis Ford Coppola

As uvas foram esmagadas e posteriormente co-fermentadas com pequenas quantidades de Shiraz com Petit Syrah, durante 6 a 10 dias. O mosto passa por remontagem duas vezes ao dia, extraindo suavemente a cor, os aromas e sabores. O vinho estagiou cerca de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho americano. Um vinho cheio de personalidade, intenso, elegante, equilibrado. Muito bom exemplar da Califórnia!!



Terroir

País: Estados Unidos

Região: Columbia - Califórnia

Uva: SYRAH com Petit Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,1%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho americano.

Por Murilo

Visual: Vermelho-rubi intenso e brilhante.

Gustativo: Na boca é intenso, com corpo robusto, frutado, boa densidade, taninos equilibrados, fresco, notas de frutas vermelhas e negras e especiarias doces; com ótima persistência.

Olfativo: Límpido e intenso, com notas de frutas negras maduras, como mirtilo, amora e ameixa, complementadas por nuances de pimenta, café, especiarias e carvalho tostado.

Harmonização: Delicioso com pratos saborosos à base de carnes vermelhas, massas com molhos escuros e intensos, hambúrguer, pizza, risoto de linguiça ou funghi...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

A proibição de venda e consumo de bebidas alcoólicas de 1920 a 1933, a chamada “Lei Seca”, quase acabou com a indústria do vinho nos EUA. Recuperaram-se com a segunda guerra mundial. Contudo, foi nas décadas de 70 e 80 que os norte-americanos deram a grande tacada, quando um grupo de vinhateiros passou a se preocupar com a qualidade do produto e não a quantidade. Hoje, os Estados Unidos são o quarto país vinicultor do mundo, sendo a Califórnia responsável por 94% da produção. Também figuram entre os primeiros da lista de maiores consumidores de vinho no mundo.