



## Chateau Ste Michelle Cabernet Sauvignon 2014

Um dos objetivos de Bob Bertheau com o Chateau Ste. Michelle Cabernet Sauvignon é realçar a concentração de fruta e estilo acessível do Cabernet de Washington State. Um vinho atraente, complexo e estruturado, com taninos sedosos. Versátil e fácil de combinar com comida.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** Estados Unidos  
**Região** Washington State/Columbia Valley  
**Produtor** Chateau Ste Michelle  
**Safra** 2014

#### Elaboração

**Uva** 83% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 3% Syrah, 2% Malbec, 2% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot  
**Teor Alcoólico** 13,5%  
**Amadurecimento** 16 meses em carvalho francês

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Púrpura intenso  
**Olfativo** Aroma predominante de Frutas negras, amora, cassis, ameixa, com um toque de café, charuto, chocolate amargo e especiarias.  
**Gustativo** Estruturado, potente, taninos muito presentes, aromas intensos e final persistente!  
**Harmonização** Carré de cordeiro, costela, T-boné, polpetone com talharim ao ragu de carne

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°

**Estimativa de Guarda** Pronto ou +5 anos

#### Vinho e Saúde

**ATÉ PARA AS JUNTAS !!** – O *American College of Rheumatology* atestou recentemente que o antioxidante resveratrol, presente no vinho tinto, protege as células das juntas do joelho.

**PROVÉRBIO RUSSO** – “Beba uma taça de vinho todos os dias no jantar e você roubará um rublo de seu médico”. (*rublo é a moeda Russa*)