

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Boen Pinot Noir Tri-Appellation 2022
Vinícola	Böen
Safra	2022
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	9 a 12 meses em barris de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Böen é uma marca criada por Joe Wagner, enólogo da quinta geração de uma das famílias mais tradicionais do Napa Valley. Seu foco está em Chardonnay e Pinot Noir de regiões costeiras da Califórnia. A marca integra o portfólio da Copper Cane Wines, vinícola fundada por Joe, que conduz cada etapa do processo com atenção aos detalhes — especialmente ao ciclo natural das videiras. A colheita acontece no exato momento em que os ramos, antes verdes, começam a lignificar, adquirindo uma coloração acobreada. É esse ponto de virada — inspiração para o nome Copper Cane — que marca o fim dos taninos ásperos e o início da maturidade plena da fruta. O resultado são vinhos opulentos, muito característicos do estilo Böen. O Pinot Noir Tri-Appellation expressa a identidade de três importantes denominações da costa californiana: Monterey (70%), Santa Barbara (19%) e Sonoma (11%). Sua maturação ocorreu de 9 a 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, especiarias doces como baunilha e cravo, além de um distinto floral de violetas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibra bem frescor e opulência, e também fruta e madeira. Tem mais maturação e extrato que um bom francês, mas nem de longe agride com o peso e o dulçor de um americano mais estereotipado



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato