VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CC JI Cabernet Sauvignon 40/60 2013
Vinícola	CC + JI
Safra	2013
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	3 anos em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Legítimo vinho de garagem, uma nova criação da dupla CC + JI é um Cabernet Sauvignon com produção limitada a apenas uma barrica de carvalho de 225 litros. Seu processo de elaboração é no mínimo curioso: 60% do vinho produzido com uvas desidratadas naturalmente - seguindo o melhor estilo Amarone - enquanto os 40% restantes foram vinificados da maneira tradicional. As duas parcelas foram mescladas e o corte repousou em carvalho durante três longos anos. O resultado é um vinho que combina personalidade e muita elegância. O aroma tem boa complexidade e sugere notas exóticas, como goiaba em compota, eucalipto, chá preto, cacau e tabaco. Na boca entrega um conjunto bem afinado, com taninos suaves e uma acidez gostosa, que conferem frescor. Ameixa preta e cereja amarela são os sabores da análise gustativa, que mostra ótima intensidade e um final agradável e persistente.De fato, um vinho muito bacana, que nos faz torcer cada vez mais pelo sucesso dos vinhateiros de garagem! Não perca a chance de incluir esta raridade na sua adega.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: granada de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: tem boa complexidade e sugere notas exóticas, como goiaba em compota, eucalipto, chá preto, cacau e tabaco

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: mostra um conjunto bem afinado, com taninos suaves e uma acidez gostosa, que lhe confere frescor; ameixa preta e cereja amarena são os destaques da análise gustativa, que mostra ótima intensidade e um final agradável e persistente

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