

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cloud Break Petite Sirah 2019
Vinícola	Cloud Break
Safra	2019
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Petite Sirah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Popular na Califórnia, Petite Sirah é nativa do Rhône, na França, onde pode ser encontrada em pouquíssimos vinhedos pelo seu sinônimo, Durif. Muitas vezes confundida com a própria Syrah, no final da década de 1990, a casta provou ser "filha" da mesma com a Peloursin, uma uva quase extinta. Seu nascimento ocorreu através de um cruzamento natural em meio aos vinhedos experimentais do Dr. François Durif, que a lançou ao mundo em 1880. Apenas 4 anos depois, seu plantio já era registrado na costa oeste americana.

O prefixo Petite é uma referência ao tamanho diminuto das bagas, que resultam em cachos bem compactos. Este aspecto confere uma riqueza de sabores, taninos e acidez únicas para a cepa, favorecendo seu cultivo em regiões de microclima quente e seco. Por este motivo, é amplamente encontrada na Califórnia, Austrália e também em Israel.

Nos Estados Unidos, a cepa é tão representativa que um grupo denominado Petite Sirah I love You foi formado, em 2002, com o intuito de valorizar e defender os produtores da mesma. As principais vinícolas da Califórnia integram a organização, incluindo a O'Neill, a quem pertence à marca Cloud Break. Graças ao coletivo, o nome da variedade foi oficialmente reconhecido como sinônimo de Durif junto ao governo americano.

A jovem marca Cloud Break vem se posicionando como uma das que mais cresce no país. Integrando a linha Barrel Reserve, este vinho foi elaborado a partir de um *blend* de uvas colhidas em diferentes regiões do estado americano. A fermentação foi realizada em tanques de aço inox e o amadurecimento de parte do conteúdo ocorreu em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja, amora, ameixa, mirtilo), chocolate meio amargo, especiarias como cravo-da-índia, baunilha, pimenta-preta, floral de violetas e nuances de melado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e estruturado, tem taninos robustos mas lapidados, acidez refrescante e ótima carga de frutas negras maduras, com um final delicioso destacando as notas achocolatadas e especiadas

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA

