

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Craggy Range Sophia 2015
Vinícola	Craggy Range
Safra	
País	Nova Zelândia
Região	Hawke's Bay
SubRegião	Gimblett Gravels
Tipo	tinto
Castas	65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	19 meses em barricas de carvalho francês (45% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	96 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Craggy Range** desponta no cenário vinícola mundial com inúmeros rótulos aclamados pela crítica. Sem a menor pretensão de destoar, o **Sophia**, um **Bordeaux** do novo mundo, demonstra com afinco como **Hawke's Bay** é capaz de nos condecorar com vinhos de qualidade inquestionável.

Uma das mais promissoras demarcações da **Nova Zelândia** é agraciada por longos períodos de exposição solar, com verões secos e quentes, amenizados pela brisa do oceano, além de solo de origem aluvial, repleto de cascalhos que armazenam habilmente o calor. A região que contorna o Pacífico em forma de semi-círculo, mostra-se como um excelente local para o cultivo de variedades tipicamente bordalesas, como Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Este vinho foi elaborado com uvas colhidas manualmente, desengaçadas e fermentadas em cubas fechadas de carvalho francês, com leveduras indígenas inoculadas. Ao final, maturou por 19 meses em barricas de carvalho francês (45% novas). Sophia homenageia à alegoria grega da sabedoria, fonte utilizada para guiar com destreza todos aqueles que participaram de sua elaboração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um *bouquet* elegante, composto por aromas de frutas negras maduras (amora, ameixa, cassis), violeta e especiarias tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o equilíbrio em boca é perfeito e a intensidade das frutas negras é estonteante; seus taninos são aveludados, e a acidez refrescante; o final é longo e memorável

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada