VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

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

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