

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cypress Vineyards Chardonnay 2021
<b>Vinicola</b>	J. Lohr Winery
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	Califórnia
<b>SubRegião</b>	Central Coast
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	fermentou e estagiou em barricas de carvalho usadas
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Jerry Lohr é reconhecido por trazer proeminência a novas áreas vitícolas da Califórnia, que posteriormente, tornaram-se AVAs. Em 2016, como forma de reconhecer seu legado, a Revista Wine Enthusiast o concedeu a raríssima distinção de American Winemaker Legend, tamanho seu sucesso no mundo do vinho.

J. Lohr trabalhou como cientista da NASA e passou anos investigando minuciosamente os *microterroirs* da Costa Central. Em 1972, selecionou o Condado de Monterey para implementar seu primeiro vinhedo, numa área que julgou altamente propícia para Chardonnay e Pinot Noir de clima frio.

O resultado foi certo. Na época, um punhado de vinhedos encontrava-se no local, mas em pouco tempo, o Chardonnay originado nessa região de solos pedregosos e bem drenados, de clima árido, mas frio, que sofre com a influência de ventos fortes e uma persistente neblina, ganhou os holofotes, tornando a cepa o principal produto vinícola do local.

Hoje, a J. Lohr Winery é uma das maiores especialistas em Chardonnay e maneja 10 diferentes clones, que prosperam segundo as características das diferentes AVAs do Condado de Monterey.

Seu Cypress Vineyards Chardonnay 2021 consiste em uma mescla desses famigerados *terroirs*, contando com 51,5% de uvas colhidas no fundo do Salinas Valley, 47% em Arroyo Seco e 1,5% em Santa Lucia

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

muito expressivo, entregando total harmonia entre fruta e madeira; apresenta aromas cativantes e voluptuosos que insinuam notas de pêssego amarelo, carambola, melão, abacaxi em calda, frutas cítricas como lima e pomelo e notas florais, combinadas com nuances amanteigadas e também de chocolate branco

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO na boca é cremoso, untuoso e intenso, com acidez muito fresca e salivante; os sabores acompanham o olfato e impressionam pela persistência no *aftertaste*

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro

Highlands. Tanto a vinificação quanto o estágio de cada parcela ocorrem em barricas de carvalho.