

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	J. Lohr Chardonnay Cypress 2023
Vinícola	J. Lohr Winery
Safra	2023
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Central Coast
Tipo	branco
Castas	91% Chardonnay, 5% Pinot Blanc e 4% outras variedades
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	Ouro - Sakura Awards

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cypress Chardonnay é um vinho memorável, que traduz com perfeição a genialidade de Jerry Lohr — uma lenda do vinho norte-americano. Lohr é reconhecido por trazer proeminência a novas áreas vitícolas da Califórnia, que posteriormente se tornaram 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 certeiro. 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 2023 consiste em uma mescla desses famigerados terroirs, com 51,5% de uvas colhidas no fundo do Salinas Valley, 47% em Arroyo Seco e 1,5% em Santa Lucia Highlands. Tanto a vinificação quanto o estágio de cada parcela ocorrem em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha

INTENSIDADE
baixa alta
EVOLUÇÃO
primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
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



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
é cremoso, untuoso e intenso, com acidez muito fresca e salivante; os sabores acompanham o olfato e se destacam pela elevada persistência



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
burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole