

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jim Barry Cover Drive Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Jim Barry
Safra	2020
País	Austrália
Região	South Australia
SubRegião	Coonawarra e Clare Valley
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	18,5 pts Raymond Chan Wine Reviews 93 pts Revista Adegas 93 pts Wine Orbit 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Jim Barry é um produtor referência em Clare Valley, na Austrália. Foi um dos grandes responsáveis pela ascensão da região, que hoje é reconhecida como berço de alguns dos melhores Rieslings do mundo. Em 1996, ele adquiriu um antigo campo de críquete na região de Coonawarra, e o desativou para plantar 30 acres de Cabernet Sauvignon, apostando no casamento da casta com o *terroir*. Deu tão certo, que resultou em um varietal incrivelmente expressivo! Elaborado 100% com Cabernet Sauvignon de vinhedos próprios, o Cover Drive 2020 conta com uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de cassis, ameixa e cereja preta maduras, com toques de menta, alcaçuz, flores secas e eucalipto na retaguarda

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos finos e uma acidez marcante, dando sustentação e equilíbrio ao sabor pronunciado das frutas negras, que se mantém num fim de boca delicioso e incrivelmente persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica