

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Liberty School Paso Robles Cabernet Sauvignon 2021
Vinícola	Hope Family Wines
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Paso Robles
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano, 10% novas
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cabernet Sauvignon americano de alto nível? TEMOS!

A **Cabernet Sauvignon**, considerada a rainha das uvas tintas, é a variedade *vitis vinifera* mais difundida do planeta! Difícil (talvez impossível) encontrar alguma região em que vinho seja produzido e a Cabernet Sauvignon não seja cultivada.

São diversos os terroirs que ela se destaca e, depois de Bordeaux, onde ela dá vida a alguns dos vinhos mais lendários e prestigiados do mundo, um dos locais de maior reputação é a **Califórnia**.

Foi no vale do Napa que ela construiu sua fama. Mas, a Califórnia é grande e a *Cab Sauv* alcança enorme qualidade em diversas AVAs, dentre elas, a **Paso Robles** – terra natal do nosso protagonista de hoje na **VinumDay**.

O **Liberty School Paso Robles Cabernet Sauvignon** é elaborado pela **Hope Family Wines**, uma vinícola familiar fundada em 1978, extremamente comprometida com práticas sustentáveis e que, em **2022**, alcançou o título de “**Vinícola Americana do Ano**” na **Wine Enthusiast**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a ameixa e a jabuticaba, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate meio amargo, bala toffee, eucalipto e tabaco, finalizando com gostosas nuances tostadas e amadeiradas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

gordo e untuoso, com taninos finos e macios muito bem alinhados a uma acidez correta e salivante. O perfil de boca comprova a paleta aromática e o final de boca é muito agradável e de grande persistência

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA

Seu vinhedo está plantado no **rico solo calcário** de **Templeton Gap**, o microclima mais fresco de Paso Robles, onde dias quentes e ensolarados e noites frias promovem grande amplitude térmica diária e, uma **grande presença de sedimentos marinhos** no solo, compõem características excelentes para que uvas de altíssima qualidade sejam empregadas na criação de vinhos extraordinários.

A **Liberty School** é uma linha que, segundo a empresa “ *foi criada por e para aqueles que trilham seu próprio caminho e representa a nossa versão do Sonho Americano. Ela desperta em todos nós o espírito de ser e fazer melhor, não porque precisamos, mas porque queremos.*”

É um varietal de **Cabernet Sauvignon** vinificado tradicionalmente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Findada a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para um misto de **barricas de carvalho francês e americano, 10% novas, onde a malolática é realizada espontaneamente, amadurecendo nestas mesmas barricas por 12 meses.**