

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Octopoda Cabernet Sauvignon 2021
Vinícola	Precision Wine Company
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	85% Cabernet Sauvignon e 15% Petite Sirah
Teor Alcoólico	13.7%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho, sendo 60% novas e 40% neutras
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É elaborado pela **Precision Wine Company,** uma vinícola comandada pelo vitivinicultor **Trevor Sheehan.** Trevor se apaixonou por vinhos ainda na faculdade de contabilidade. Apesar de ter um bom emprego na área em Dallas, ele também mantinha um hobby que era uma fonte extra de renda: selecionar e vender alguns dos melhores e mais reputados vinhos da Borgonha e de Bordeaux.
Em 2010 Trevor abandonou a contabilidade, deixou Dallas e se mudou para o Napa Valley, na **Califórnia.** Ali, fundou sua empresa sob o lema: **“*Vinhos globais. Precisão local!*”.** Como o nome sugere, a Precision Wine Company é **focada no detalhe e no comprometimento com a qualidade,** apresentando uma distinta coleção de vinhos, dentre elas a linha que trazemos hoje, a **Octopoda.**
O **Octopoda Cabernet Sauvignon** tem suas uvas oriundas de três tradicionais AVAs da Califórnia: Mendocino, Lodi e Lake County. Trata-se de um blend onde a **Cabernet Sauvignon** brilha com 85% e é completada por 15% de Petite Sirah. **As uvas são vinificadas separadamente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática, o blend é realizado e o vinho amadurece em um misto de barricas de carvalho novas (60%) e neutras (40%) por 10 meses.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras sobremaduras como a ameixa e a jabuticaba, escoltadas por gostosas notas de figo seco e tâmaras desidratadas; em seguida podemos constatar a presença de bala toffee, licor maraschino e especiarias doces, como a baunilha e a canela, assim como toques lácteos e amadeirados, finalizando com uma delicada nuance defumada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

volumoso e untuoso, com taninos finos e maduros muito bem integrados a uma acidez correta e salivante. O perfil de sabor é intenso e comprova as notas encontradas no nariz. O final de boca é prazeroso 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