

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paul Hobbs CrossBarn Cabernet Sauvignon Napa Valley 2015
Vinícola	Paul Hobbs Wines
Safra	2015
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Napa Valley
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De longe, a denominação mais famosa da Califórnia é **Napa Valley**. Abrangendo todo o condado de Napa, bem como de 16 AVAs (Áreas Vitícolas americanas) distintas, este extenso sistema de vales é o berço da história vitícola californiana.

A **CrossBarn**, fundada em 2000 por **Paul Hobbs** para honrar a herança agrícola de sua família, dedica-se à elaboração de vinhos que resgatam a forma mais pura da denominação, com foco na expressão animada e jovem de frutas provenientes das melhores vinhas dos municípios de **Sonoma e Napa Valley**.

Elaborado com uvas colhidas durante à noite, com uso de leveduras indígenas para a fermentação de forma natural e o mínimo de dióxido de enxofre como conservante. Resultando em um belo vinho, firme e sedoso, de alta intensidade de aromas e sabores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas maduras (framboesa, amora, groselha, cereja preta), flores frescas, cacau, grafite e nuances de carvalho



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

firme e sedoso, de textura macia com taninos integrados; resulta em um final deliciosamente persistente, emoldurado por cereja vermelha e preta que emergem ao lado de uma boa mineralidade



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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos