

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

### 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

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



### CULINÁRIA