

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	POWERS AVA HORSE HEAVEN HILLS RED BLEND 2016
Vinícola	Powers Winery
Safra	2016
País	Estados Unidos
Região	Washington State
SubRegião	Columbia Valley
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon (61%), Cabernet Franc (30%), Merlot (4,5%) e Malbec (4,5%)
Teor Alcoólico	15%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso (60%), terceiro uso (20%) e neutras (20%)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A viticultura no estado de Washington é uma atividade relativamente nova. Foi no início da década de 1970, quando o pesquisador Walter Clore fez os primeiros testes com videiras de castas francesas, que a potência vitícola desta região foi descoberta. A partir de então, diversos agricultores apostaram no cultivo de vinhos e estabeleceram vinícolas neste estado, que hoje é o segundo maior produtor de vinhos americanos. E foi isso que Bill Powers fez em 1982, quando criou a Badger Mountain Vineyard e a Powers Winery. A primeira safra foi lançada somente em 1992, mas desde então a vinícola se mostra comprometida em entregar vinhos estruturados e concentrados, ao mesmo tempo que práticas sustentáveis são levadas a sérios nos mais diversos âmbitos da empresa. Horse Heaven Hills é uma A.V.A. localizada ao sul das colinas de mesmo nome. Os montes encobertos pela grama foram nomeados assim por parecerem ser um paraíso para os cavalos. Apesar disso, a região é desértica, de clima seco, quente e ventoso, mas cujo inverno pode chegar a temperaturas extremamente negativas. A elevação não supera os 550 metros e a irrigação por aqui se faz necessária, grande parte provida pelo Rio Columbia, que também nomeia a sua macrorregião, Columbia Valley. Powers A.V.A. Collection Red Blend é composto por 61% de Cabernet Sauvignon, 30% de Cabernet Franc, 4,5% de Merlot e 4,5% de Malbec. Na safra de 2016, este blend maturou por 30 meses, onde 60% do vinho permaneceu em barricas francesas de primeiro uso, 20% em barricas de terceiro uso e os outros 20% restantes permaneceram em barricas neutras.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi brilhante

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

Descrição

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cassis, mirtilo, cereja e *cranberry*), violeta e notas herbáceas, escoltadas por *nuances* de especiarias como cacau, baunilha e tabaco

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

exemplar muito elegante, com taninos macios e muito bem equilibrados com sua acidez ativa e salivante; apresenta bom corpo e ótima intensidade gustativa, com destaque para a complexidade de frutas e especiarias

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

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

