

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quilt Red Wine Napa Valley 2022
Vinícola	Quilt Wines
Safra	2022
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Napa Valley
Tipo	tinto
Castas	Petite Sirah, Merlot, Zinfandel e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14.8%
Maturação	em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	92 Tasting Panel

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Quilt Wines** é um projeto capitaneado por **Joseph Wagner**, da quinta geração de uma família de *winemakers*. Joe é um apaixonado pelo **Napa Valley**, onde vive com sua esposa e seus seis filhos. Aos 19 anos começou a trabalhar com seu pai na Caymus Vineyards e em 2001 criou a Belle Glos, focada em Pinot Noirs oriundos das melhores regiões costeiras. Com a **Quilt Wines**, Joe busca vinhos capazes de entregar a **alma do Napa Valley**: uma fusão singular de elementos naturais, história e espírito. Todos os vinhedos são *escolhidos a dedo* por Joe, onde cada mudança de clima, elevação e composição do solo contribuem para o caráter único de seus vinhos.

Para a criação de seu **Fabric of the Land**, Joe selecionou uvas que **representam a diversidade dos varietais cultivados na denominação Napa Valley AVA**. São **quatro** castas oriundas de *terroirs* que vão desde Oak Knoll, no sul do vale até Calistoga, no norte. O resultado desta mistura de castas e regiões é um vinho com **extraordinária concentração de sabor, cor e estrutura**.

Colhidas separadamente em seus devidos pontos perfeitos de maturação fisiológica, cada variedade é vinificada separadamente em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Findadas as maloláticas, o blend é realizado e o vinho estagia em **barricas de carvalho francês** até seu engarrafamento.

Você deve estar se perguntando: **quais são essas quatro castas que compõem o Fabric of the Land**, certo?!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces, como a canela e o alcaçuz, pimenta-preta, confit de morango, tâmaras desidratadas e figos secos, interessantes toques de eucalipto, leve herbáceo e delicadas nuances terrosas e tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

confirma os descritores olfativos, com destaque para a carga frutada, em uma estrutura poderosa, que alinha taninos polidos e uma acidez viva e salivante, e um final de boca glorioso e de enorme 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

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



CULINÁRIA

As variedades foram **criteriosamente selecionadas por Joe** para otimizar o resultado: a **Petite Sirah** entrega especiaria e complexidade; a **Merlot** contribui com taninos aveludados e textura macia; a **Zinfandel** adiciona uma vibrante concentração de fruta, enquanto a **Petit Verdot** proporciona estrutura e cor.