

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	STAG'S LEAP WINE CELLARS HANDS OF TIME RED BLEND 2018
Vinícola	Stag's Leap Wine Cellars
Safra	2018
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Napa Valley
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon (71%) e Merlot (29%)
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da jovem Stag's Leap Wine Cellars é recente, mas muito gloriosa. Napa Valley, uma das mais prestigiadas regiões vitícolas do novo mundo é onde esta vinícola está localizada, propulsando a fama internacional que este local possui. Em 1969, Warren provou ao lado de Nathan Fay, pioneiro na região, o seu Cabernet Sauvignon produzido no distrito de Stags Leap. Não pensou duas vezes e já no ano seguinte, Winiarski adquiriu uma propriedade de 44 acres ao lado das terras de Fay, onde plantou mudas de Cabernet Sauvignon e Merlot. Atualmente, a vinícola é administrada através de uma parceria entre Ste. Michelle Wine Estates, do estado de Washington, e Marchesi Antinori, revolucionária vinícola italiana. A notoriedade da Stag's Leap Wine Cellars surgiu a partir de 1976, quando ocorreu o tão falado Julgamento de Paris, evento que colocou frente a frente renomados vinhos franceses com alguns desconhecidos exemplares californianos. A degustação às cegas colocou os americanos no topo, que após desbancarem os franceses, tiveram alta valorização de seus rótulos. Hand of Time é um tributo aos enólogos do passado e do presente que fizeram e fazem parte do sucesso que esta vinícola possui. Composto por 71% de Cabernet Sauvignon e 29% de Merlot, maturou por 16 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, mirtilo, cassis e cereja), pimenta-branca, violeta e mentol, aliados a aromas especiados como cacau, alcaçuz e baunilha, nuances tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exemplar macio e muito equilibrado, com grande complexidade de frutas e especiarias; os taninos são domados e a acidez é suculenta, com final longo e persistente

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



CULINÁRIA

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