VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Submission Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	689 Cellars
Safra	2020
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Toronto Star | 90 pts Tasting Panel

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

689 Cellars foi fundada em 2009 pelos amigos Curtis McBride e Kent Rasmussen, veteranos experientes do vinho americano.

Logo após uma viagem ao oriente, tiveram a ideia de nomear a vinícola constituída em sociedade, com os três números mais auspiciosos da cultura chinesa. 6 representa a felicidade e fluidez, o 8 representa riqueza e prosperidade, enquanto o 9 representa longevidade e eternidade.

Na safra 2020, o Submission Cabernet Sauvignon foi elaborado com uvas selecionadas em vinhedos dos condados de Napa, Sonoma, Lodi e Mendoncino. É um exemplar predominante em Cabernet, contendo uma pequena fração de Merlot em sua composição. A maturação foi de 10 meses em barricas francesas, das quais 25% eram novas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: denota ótima complexidade, com notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, morango, framboesa e amora), bem sintonizadas com toques de lavanda, baunilha, pimenta-preta, cravo, alcaçuz, chocolate amargo e alecrim

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: tem bom corpo, taninos macios, mas presentes, e uma acidez bem suculenta para equilibrar o conjunto; destaca-se pela intensidade e persistência de notas de cereja, morango e amoras, com toques de alcaçuz, café e baunilha no fim de boca

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada