

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon 2011
<b>Vinícola</b>	Wente Vineyards
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	Livermore Valley (San Francisco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	85% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Merlot e 3% Barbera
<b>Teor Alcoólico</b>	13,50%
<b>Maturação</b>	14 meses em uma mescla de barricas de carvalho francês, americano e do leste europeu
<b>Temperatura de Serviço</b>	18°C
<b>Guarda</b>	até 2019
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE

## TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Califórnia é famosa pela qualidade dos seus Cabernets, e este provém de uma micro-região ideal para o cultivo da variedade. Com solos rochosos e bem drenados, arroyos sinuosos e uma exposição solar primorosa, a Cabernet se desenvolve com identidade e intensidade. Os aromas mesclam frutas negras maduras (cerejas e ameixas), baunilha, chocolate, café e um toque herbáceo. Na boca é muito rico e equilibrado, com bom corpo, taninos maduros, final longo e aveludado. Uma delícia!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cerejas e ameixa), baunilha, chocolate, café e um toque herbáceo



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

muito rico e equilibrado, com bom corpo, taninos maduros, final longo e aveludado



### 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