

CHATEAU MONTELENA

CABERNET SAUVIGNON

LOSADA
• • • VINHOS



CM-CS2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Napa Valley

PAÍS: Estados Unidos

TIPO: Tinto

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 13,8%

LOCAL: Calistoga

SOLO: -

VARIEDADE: 91% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot

MATURAÇÃO: 16 meses em barricas de carvalho francês e do leste europeu, 28% em barricas novas

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 16°C a 18°C

GUARDA: De 20 a 25 anos

DECANTER: De 60 a 120 minutos.

PRÊMIOS: -

O Cabernet Sauvignon da famosa vinícola Chateau Montelena exprime toda a potência da casta. O blend de 9% de Merlot o torna ainda mais macio e elegante. Um vinho equilibrado e que possui todas as características de um ótimo californiano.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

Um vinho granada escuro, quase violeta na taça.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ○ ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Puro e poderoso, este vinho abre com mirtilos frescos, torta de amora e cassis. A fruta escura sem fim é complementada por uma variedade de especiarias de cozimento: baunilha no início, mas também cravo e canela.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

O primeiro gole revela instantaneamente o caráter deste Cabernet: denso e mastigável com frutas vermelhas brilhantes, taninos puros e finos. Não apenas tudo está em seu lugar; mas as camadas de sabor, a profundidade da fruta e a textura sublime estão constantemente se reorganizando. Cada taça é uma experiência única.

HARMONIZAÇÃO

CARNES

○ PEIXE ● AVE ○ SUÍNO ○ CRUSTÁCEO

CARNES

● GADO ● CAÇA ○ CURADA ● CORDEIRO

QUEIJOS

○ FRESCOS ○ MOLES ○ MÉDIOS ● DUROS

DA TERRA

○ HORALIÇAS ○ LEGUMES ○ CEREAIS ○ COGUMELOS

AMIDOS

○ MASSAS ○ RISOTOS ○ POLENTA ○ TUBÉRCULOS

TEMPEROS

○ PIMENTAS ○ ERVAS ○ ESPECIÁRIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Queijos duros e curados, carne suculenta, pato, cordeiro assado.