

<http://www.superadegaexpress.com.br/produto/vinhos/reserva-cabernet-sauvignon/1957>



Perez Cruz - Reserva Cabernet Sauvignon, 2007

de R\$ 58.50 por R\$ 50.50

- 92 Pontos Guia Descorchados 2008 - Patricio Tapia (06)
- Eleito entre os 12 melhores Cabernet Sauvignon do Chile no Guia Descorchados 2008
- 88 Pontos Folha de S.Paulo (06)

VARIIDADE: 92.3% Cabernet Sauvignon; 3.7% Merlot; 2.0% Syrah; 2.0% Carmenere

ORIGEM: Chile (Vale do Maipo Alto)

CLIMA: Mediterrâneo com chuvas e frio no inverno, calor e seca no verão com temperaturas altas moderadas. Na primavera o clima é temperado, com pouco frio e chuva, e no outono o clima também é temperado com praticamente ausência de chuvas.

SOLO: Do tipo aluvial, formado a partir de águas de geleiras. Possui elevada presença de pedras e muita boa drenagem.

TEOR ALCOÓLICO: 14.5% Vol

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18° C

VINHEDOS E VINIFICAÇÃO:

As uvas são originárias do Vale do Maipo Alto, a melhor região do Chile para as uvas tintas. A colheita foi realizada manualmente em bins, durante a segunda semana de abril. A safra 2007 foi espetacular, uma das melhores das últimas décadas. Previamente à fermentação, foi realizada uma maceração a frio durante 3 a 5 dias. A fermentação ocorreu em tanques de aço inox, a temperaturas controladas, durante 24 dias. Posteriormente, o vinho foi envelhecido em barricas de carvalho durante 12 meses, com mais 6 meses em garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

De cor vermelho intenso, com aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e baunilha. Vinho bastante estruturado, com taninos maduros e final de boca suave.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO WINE COMPANY:

As carnes vermelhas grelhadas, como um bom bife de chorizo ou um steak au poivre.

A VINÍCOLA(www.perezcruz.com):

Don Pablo Pérez Zañartu, destacado empresário e homem público no Chile, após aquisição do Fundo Liguai de Huélquen no Vale do Maipo Alto, gerou em sua família uma sensibilidade especial pelo campo.

Assim nasceu a Perez Cruz, que além de possuir modernas e premiadas instalações arquitetônicas, produz excelentes vinhos na mais perfeita harmonia com o meio ambiente.

O desafio iniciou-se com a plantação dos vinhedos no melhor terroir chileno para vinhos tintos, o Maipo Alto, origem de alguns ícones do Chile, como Almaviva e Domus Aurea. Elegeram-se as cepas mais apropriadas ao terroir, de maneira a potencializar vinhos com características únicas. Em 2002 engarrafaram os primeiros vinhos da Viña Perez Cruz, cumprindo assim o propósito de qualidade, pelo qual, dia-a-dia trabalham cada um de seus integrantes.

A vinícola está equipada com a última tecnologia em vinificação, permitindo que os vinhos expressem seu melhor potencial. A equipe de enologia é formada por Germán Lyon que é assessorado por Álvaro Espinoza e Juan Carlos Faúnde.

Maminha assada recheada com gorgonzola. Jantar em 16 de setembro de 2009.