



Kendall-Jackson AVANT Cabernet Sauvignon 2010

Kendall-Jackson
Califórnia / EUA
www.kj.com

SOBRE O PRODUTOR:

"O fato de sermos uma vinícola de propriedade familiar afeta totalmente nossa produção. Podemos nos conceder o luxo da visão de longo prazo. Podemos assumir riscos e cultivar nossos vinhedos em montanhas e encostas, mesmo que seja mais difícil para o agricultor e para a videira; pois, uvas produzidas em montanhas têm mais personalidade e sabor e é por isso que as produzimos assim.

Como uma empresa familiar, podemos colocar os interesses de longo prazo das nossas futuras gerações acima dos ganhos financeiros de curto prazo. (...) Temos que mirar o longo prazo - 100, 200 anos - e pensar nas gerações futuras e no meio ambiente em que viverão.

Há alguns lugares especiais onde se quer estar e viver. E, dentre esses lugares está a costa da Califórnia, com sua brisa marítima, frescas colinas e montanhas. Eu me sinto em paz e espiritualmente satisfeito quando estou nas montanhas e colinas da Califórnia, onde as melhores uvas vicejam. Essa terra nos dá o que precisamos. Nos dá o nosso abrigo, nossa comida, nosso ar puro, todas as coisas de que precisamos, exceto uma: a família." **Jess Jackson**

Um dos ícones da vitivinicultura norte-americana e produtora do **Chardonnay mais vendido nos EUA** há 20 anos, a Kendall-Jackson foi fundada pelo visionário Jess Jackson em 1982. Baseada em Sonoma County, produz, com uvas de vinhedos próprios (mais de 4,5 mil hectares) situados ao longo dos cumes costeiros da Califórnia, uma ampla variedade de vinhos superpremiados.

SOBRE O VINHO:

O AVANT Cabernet Sauvignon é produzido com uvas de vinhedos próprios da Kendall-Jackson situados na costa californiana, principalmente, nos distritos de Sonoma e Mendocino. Trata-se de um Cabernet Sauvignon para o consumo cotidiano, rico em nuances de frutas escuras, sedoso, macio e "temperado" por um sutil e elegante toque do carvalho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês e americano.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 5,8 g/l. (pH 3,61)

Açúcar Residual: 0,28 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi profundo e brilhante.

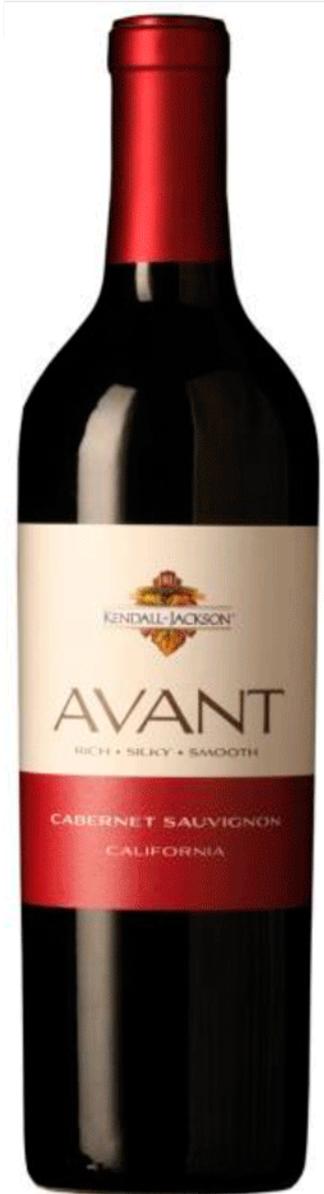
Aroma: límpido e intenso, com notas de cereja negra fresca, ameixa, cassis e romã misturadas a nuances de café e especiarias doces.

Sabor: na boca é um Cabernet bastante amistoso, com taninos macios, bom frescor, cheio de sabores de frutas negras e especiarias, equilibrado, de final elegante e persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos saborosos à base de carnes vermelhas e massas com molhos escuros e intensos.

Servir a 16-18°C.



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.