

VINHOS

ENTREVISTAS

ALMANAQUE

RECEITAS

VIAGENS

RESTAURANTES

DRINKS

OUTROS

2 DE MAIO DE 2016 / by A REVISTA SOCIEDADE DA MESA

## Ficha técnica: West Lane Winery 2012 Carignane

*Por que selecionei, por Dario Taibo: Selecionei este vinho por estar delicioso e trazer um elemento de grande novidade. É um californiano 100% Carignane.*

**País:** E.U.A.

**Região:** Califórnia

**Indicação Geográfica:** Califórnia

**Uvas:** 100% Carignane

**Crianza:** 24 meses em barril carvalho francês

**Álcool:** 14,5% vol.

**Produtor:** West Lane Winery



West Lane Winery 2012 Carignane procede de alguns dos vinhedos mais antigos de Lodi, que tem sido uma região vitivinícola de destaque há mais de 150 anos, porém, recentemente, graças a sus vinhedos de Carignane e Zinfandel, está se convertendo em uma referência na Califórnia. De Lodi já tivemos a oportunidade de desfrutar de outros vinhos, entre eles um

delicioso Zinfandel, que foi grande sucesso entre nossos associados.

**O vinho:** dos velhos vinhedos de escassa produção, as uvas são vindimadas a mão. Uma vez na bodega, são desengaçadas e esmagadas parcialmente, para que cheguem ao depósito grãos inteiros. Essa técnica consegue que parte da fermentação da uva realize-se de forma intracelular, como se fosse uma maceração carbônica, o que aumenta significativamente os aromas primários do vinho. Após seu encubado em depósitos de aço inoxidável, o vinho fermenta a uma temperatura controlada, procurando potencializar seus aromas e, ao mesmo tempo, mediante vários remontados diários, uma adequada extração de cor e estrutura. Após a fermentação, o vinho é suavemente prensado para continuar com a fermentação malolática, após a qual é transferido para barris de carvalho francês de 2º e 3º uso, que afinarão o vinho sem aportar um excesso de aromas de madeira, já que permaneceu 24 meses até finalizar sua crianza. Uma vez finalizada esta, o vinho é clarificado e filtrado para o engarrafamento.

**Cata:** de intensidade média e cor vermelho-rubi, com leves notas de evolução. No nariz destaca-se o aroma de doce de marmelo que se funde com finas notas de crianza, destacando a baunilha e um delicioso final com lembranças de ameixas passas. Redondo na boca e de entrada fácil, onde novamente percebemos as notas de crianza e fruta madura em compota. Sua estrutura envolta por um suave tanino e uma acidez na medida certa, fazem com que o vinho seja envolvente e saboroso no conjunto.

**Harmonização:** este vinho pode ser degustado inicialmente com bolinhos de bacalhau, continuando com um prato de carne vermelha magra, que pode ser desde um filé mignon até um hambúrguer de carne bovina, mas sem descartar uma carne de ave ou um peixe gorduroso, como um salmão ao forno ou na brasa.

**Serviço:** a temperatura de consumo ideal está ao redor dos 15 a 17°C. Não é necessária sua decantação nem abertura prévia ao consumo, ao menos não durante os próximos meses.

**Guarda:** para consumir já, mesmo que seja esperado um desenvolvimento positivo na garrafa nos próximos meses – pelo que se recomenda um pouco

de paciência para desfrutar plenamente de seus matizes. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos 4 anos (2016 a 2020).

Saboreiem este vinho elaborado com uma uva que, no passado, foi a base para vinhos a granel, mas que também, quando a idade do vinhedo e sua produção são ajustadas, unem-se e são capazes de nos oferecer um vinho com caráter e personalidade nada habituais nos monovarietais californianos.

*Safra 2012. Jantar Confraria 10 Amigos em 21/05/2016.*