

http://www.wineexperience.com.br/loja/product_info.php?products_id=1072



CRANE LAKE ZINFANDEL 2006

Descrição do Item

De cor rica, com aromas de framboesa, ameixa e pimenta preta, aliado a sabores que incluem amora e cereja. Taninos suaves completam esse vinho surpreendente, com uma persistência incrível.

Classificação

Região: Napa valley, Califórnia.

Uvas (composição de castas): 77% Zinfandel, 10,1% Rubired, 5,4% Petite Syrah, 5% Petite Verdot e 2,5% Mixed Red.

Produção: 250.000 caixas.

Envelhecimento: barris de carvalho francês e americano.

Álcool: 12,5% GL.

Gold Medal - 2009 Orange County Fair

Silver Medal - 90 pts 2009 California SF Fair Wine Competition

R\$ 57,00

<http://www.vinhosdecorte.com.br/top5-vinhos-do-encontro-de-vinhos-de-ribeirao-preto/>

Top5 vinhos do Encontro de Vinhos de Ribeirão Preto

Um júri formado por jornalistas, blogueiros, diretores da ABS (Associação Brasileira de Sommelier) participou da eleição dos melhores vinhos do Encontro de Vinhos de Ribeirão Preto.

A degustação foi feita às cegas, ou seja, ninguém sabia o que estava provando. Tinha simplesmente que provar e dar as notas. É claro que algumas regras foram seguidas, como por exemplo a sequência de serviço e também a temperatura dos vinhos.

Cada expositor mandou um vinho. Alguns não chegaram a tempo de enviar, mas tivemos um painel com 24 vinhos para serem degustados.

O resultado foi mais uma vez surpreendente. O primeiro lugar ficou para o já consagrado Amarone Bousan, mas os outros foram para vinhos que custam bem mais barato do que ele. Veja abaixo os eleitos:

- 1° Lugar: Cesari Amarone della Valpolicella Bousan 2001 (Veneto - Itália): Importadora Max Brands.
- 2° Lugar: Quinta da Mimosa 2007 (Pamela - Setúbal - Portugal): Importadora Hestia.
- 3° Lugar: Domaine Pasqua Chardonnay Vin Doux (Córsega - França): Importadora Empório Sorio.
- 4° Lugar: Cinco Tierras Cabernet Sauvignon 2006 (Mendoza - Argentina): Importadora MS Import.
- 5° Lugar: Crane Lake 2006 (Zinfandel - Napa Valley): Wine Experience.

Kebab Falafel e Kebab Mignon, com salada de Shanclish. Almoço em 23/10/2010.