

<https://www.decanter.com.br/pinot-noir-select-hess-2014>



HESS COLLECTION PINOT NOIR SELECT 2014

Produtor: Hess Collection

Classificação: Tinto


Uva: 100% Pinot Noir.


País: Estados Unidos

Características Organolépticas: Coloração purpúrea. No olfato é frutado (cereja) que está envolvido em pimenta branca e fundo floral. Na boca apresenta frescor em grande harmonia com os taninos polidos. Mediano de corpo, final frutado e boa persistência

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Pouco Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Região: California - Mendocino County

Composição de Castas: 100% Pinot Noir.

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês de baixa tostadura.

Estimativa de Guarda: 6 anos.

Temperatura de Serviço: 16°C.

Características Climáticas: Clima tipicamente mediterrâneo com influência marítima, com verões quentes e calorosos. Grandes amplitudes térmicas e dilatado período de amadurecimento.

Características do Solo: Solos aluviais cobertos por areia branca.

Elaboração: As uvas são colhidas no ponto ótimo de maturidade, com seleção de cachos, desengace e esmagamento. A fermentação ocorre em cubas de inox com leveduras selecionadas. Após o término deste processo, trasfega-se o vinho às barricas onde ocorre o amadurecimento.

Diretrizes Enogastrômicas: Lamen com legumes e carne de porco; Ravióli ao ragu de galinha d'angola, servido ao molho de 4 especiarias; Excelente com atum ou salmão simplesmente grelhados; Carpaccio de vitelo ao creme de mostarda Dijon.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Central Coast A.V.A.

Safra 2014. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.