



## Cobos Felino Cabernet Sauvignon 2014

Duas vezes nomeado Personalidade do Vinho do Ano por Robert Parker, Paul Hobbs é o enólogo responsável por esse intenso Cabernet argentino. As características típicas da região, somadas ao toque especial do profissional mais respeitado da atualidade, trazem aromas de frutas vermelhas maduras, com um toque mentolado. Chega macio na boca, com amoras, cassis e pimenta vermelha. Forte acidez combinada com taninos redondos, um vinho de estrutura e sabores concentrados, perfeito para harmonizações.

### VIÑA COBOS

O enólogo americano Paul Hobbs aterrissou na Argentina em 1989 e por lá deixou-se seduzir subitamente pelo terroir de Mendoza. Foi somente no ano de 1997, porém, quando Paul conheceu dois enólogos da região - Marchiori e Barraud - que decidiu dedicar-se à produção de vinhos. Unidos e descontentes com a imagem da Malbec mundo afora, passaram a produzir vinhos argentinos de reconhecimento internacional. E essa é a natureza da Viña Cobos: o desejo de retomar a posição da Malbec pelo mundo.

### FICHA TÉCNICA

**Tipo de vinho:** Tinto

**Tipo de uva:** Corte

**Composição:** 88% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Petit Verdot

**País:** Argentina

**Região:** Mendoza

**Sub região:** Lujan de Cuyo

**Ano da safra do produto:** 2014

**Potencial de guarda:** Vinho de guarda

**Envelhecimento:** 8 meses em barril de carvalho americano e francês

**Gradação alcoólica:** 15

**Temperatura ideal de consumo:** 16°C a 18°C

**Harmonização:** Hambúrguer de picanha, churrasco, vegetais assados, empanadas, pizza de calabresa, queijos e embutidos variados

**Características olfativas:** No nariz, o frescor das frutas vermelhas e das notas herbáceas, tais como grama recém-cortada, complementam-se com deliciosas notas especiadas de pimenta branca, cravo e canela, encontramos também madeira de cedro e tabaco, que o tornam sofisticado e atraente.

**Características visuais:** A cor vermelho rubi intenso nos prepara para um vinho complexo.

**Características gustativas:**

Ameixa, figo e cacau.

**Acidez:** Média

**Persistência:** Média

**Frutado:** Médio

**Tanino:** Médio

**Pontuação James Suckling:** 91

## HARMONIZAÇÕES

Hambúrguer de picanha, churrasco, vegetais assados, empanadas, pizza de calabresa, queijos e embutidos variados

*Safra 2014. Jantar 11/10/2018.*