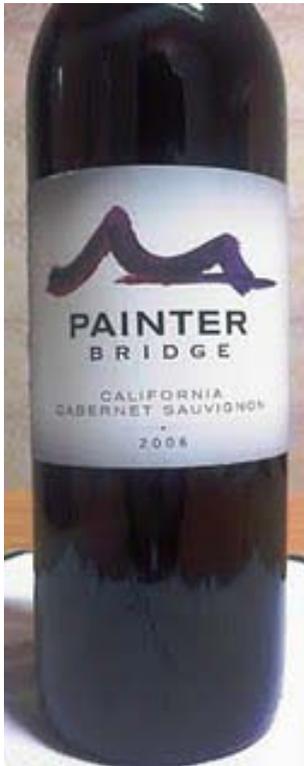


<http://www.decanter.com.br/Produto/Bebidas/Vinhos/Decanter>

<http://miovino.blogspot.com/2009/09/painter-bridge-cabernet-sauvignon-2006.html>



## Painter Bridge Cabernet Sauvignon 2008

**Produtor:** J. Lohr

**Safra:** 2008

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Corpo:** De Corpo

**Acidez:** Moderadamente fresco

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira

**Tânico:** Pouco tânico

**Estágio de Evolução:** Beber

**Região:** California - Paso Robles

**Composição de Castas:** 100 % Cabernet Sauvignon.

**Amadurecimento:** 8 meses em barricas de carvalho francês.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos

**Temperatura de Serviço:** 16°C

**Fechamento Tampa Rosca**

**Características Climáticas:** Grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, chegando até a 25°C na época de amadurecimento da uva.

**Características do Solo:** Marga, arenoso, com ótima drenagem

**Elaboração:** Uvas colhidas na costa central da Califórnia no ponto ideal de maturidade. Total desengace com rompimento das cascas e início da fermentação em tanques de inox à temperatura controlada. O vinho é então trasfegado para barricas para o seu amadurecimento. Uma parte permanece em inox para preservar a fruta.

**Características Organolépticas:** Púrpura luminoso. O nariz se abre em notas de groselhas negras e cerejas maduras, com laivos de café e especiarias. Agradável maciez em boca, com taninos doces e amáveis e justa acidez a completar o conjunto.

**Carta de Vinho Sintética:** Púrpura luminoso. Nariz com ótima complexidade, tons frutados e especiados. Ótimo volume em boca, macio e de longo final frutado.

*Antipasto de mortadela defumada, azeitonas pretas, geléia de morango com pimenta e broa de centeio com quinoa e castanhas do Pará. Jantar em 15/7/2011.*