

# WENTE WETMORE CABERNET SAUVIGNON

-007331

ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES



: O vinho Cabernet Sauvignon Wetmore recebe este nome de um dos pioneiros mais proeminentes da região, o primeiro comissário agrícola da Califórnia, Charles Wetmore, renomado por plantar mudas de videiras de muitos dos principais Châteaux de Bordeaux no temperado Vale de Livermore na década de 1880. Desde suas origens em Margaux no século XIX até o presente, apenas as melhores dessas videiras de Cabernet Sauvignon foram selecionadas para cada nova geração plantada. E elas são valorizadas por produzir vinhos com intensidade, profundidade de sabor e corpo rico e exuberante.



Vale de Livermore, Califórnia, Estados Unidos



92% Cabernet Sauvignon, 4% Petite Syrah, 2% Petit Verdot e 2% Malbec.



Fermentado em tanques de aço inoxidável e remontado pelo menos duas vezes ao dia.



Envelhecido por 18 meses em barris de carvalho francês, sendo 40% novos e 60% de segundo e terceiro uso.

## NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor profunda e intensa, com tons de vermelho rubi a violeta, indicando uma boa concentração e maturidade da fruta.



O vinho apresenta aromas clássicos de cereja preta e cassis, com um toque de carvalho cremoso que destaca grãos de cacau torrados. Esses aromas são seguidos por uma boa profundidade frutada com camadas de mirtilo, grão de café expresso e um toque de anis que permanece até o final.



No paladar, é encorpado e complexo. Apresenta taninos firmes, mas maduros, que conferem estrutura e textura ao vinho. Os sabores de frutas escuras e especiarias geralmente dominam, com nuances de chocolate, café ou tabaco, dependendo do estilo específico do vinho e do terroir da vinha.



Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

## HARMONIZAÇÃO:



O perfil encorpado e os taninos presentes no Wente Wetmore Cabernet Sauvignon combinam muito bem com carnes suculentas grelhadas, como bife de chorizo, costelas de cordeiro ou filé mignon. Experimente harmonizar este Cabernet Sauvignon com queijos firmes e de sabor pronunciado, como cheddar envelhecido, gouda ou parmesão. Massas como lasanha, rigatoni à bolonesa ou espaguete à carbonara são ótimas opções de harmonização. Os molhos ricos e encorpados desses pratos combinam bem com a estrutura do Cabernet Sauvignon, enquanto sua acidez ajuda a equilibrar a gordura do prato. Para uma harmonização de sobremesa, experimente servir este vinho com chocolate amargo ou meio amargo. A doçura sutil do vinho complementa os sabores intensos e amadeirados do chocolate, criando uma combinação indulgente e equilibrada.

