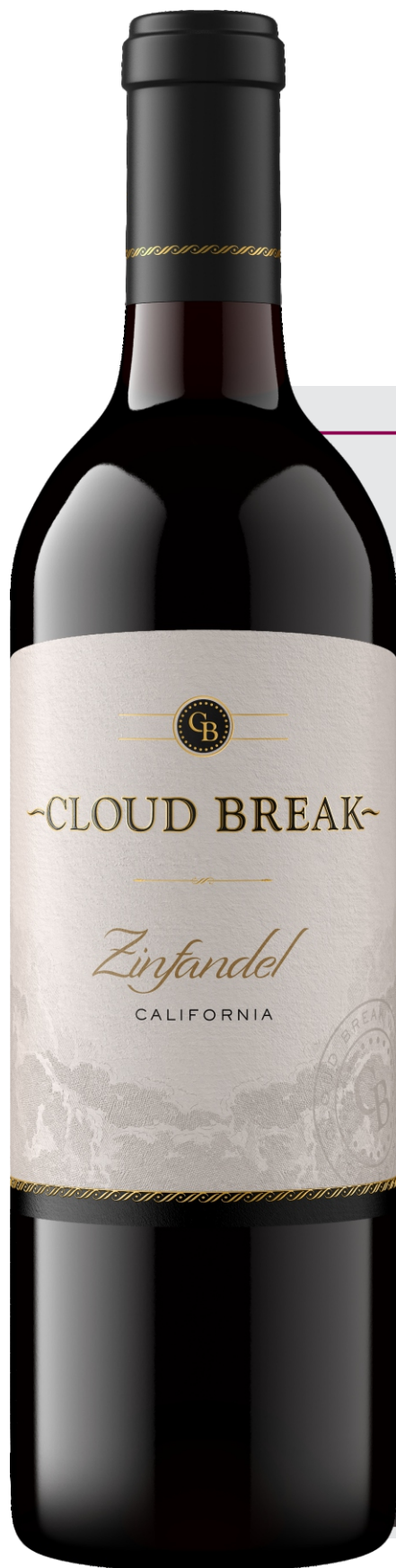



CLOUD BREAK ZINFANDEL

- 001232

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES




O terroir do Vale Central, na Califórnia, destaca-se por seu clima ensolarado e quente, com influência marítima moderada. Os solos férteis e diversos, juntamente com as condições climáticas ideais, proporcionam um ambiente propício para o cultivo de uma variedade de uvas de alta qualidade. Esta região é conhecida por produzir vinhos expressivos e encorpados.


 Califórnia, Estados Unidos


 100% Zinfandel.


 As uvas são colhidas entre 24.0 a 26.0 Brix. A fermentação ocorre de 10 a 14 dias de 78° a 85° graus.


 Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor vermelha profunda e intensa, com tons de rubi, sugerindo concentração e vitalidade.

 Exibe uma profusão de aromas intensos e sedutores de frutas vermelhas maduras, como amoras e cerejas, complementadas por notas sutis de especiarias, como pimenta preta e canela. Há também uma leve sugestão de carvalho, adicionando nuances de baunilha e tostado.

 É generoso e encorpado, com taninos macios e uma textura suculenta. Os sabores de frutas vermelhas dominam, com camadas de amoras suculentas, cerejas maduras e um toque sutil de chocolate. A acidez é refrescante, equilibrando perfeitamente a doçura da fruta. O final é longo e persistente, deixando uma impressão duradoura de frutas maduras e especiarias, com uma leve nota de doçura e uma sensação agradável de calor.

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

HARMONIZAÇÃO:

 Harmoniza com costelas de porco grelhadas ou carne de porco desfiada. Os sabores frutados e especiados do vinho complementam os sabores suculentos e levemente adocicados da carne de porco. As especiarias e a acidez do vinho equilibram os sabores intensos com pizza, criando uma combinação deliciosa. A combinação de queijo derretido, molho de tomate e fatias picantes de pepperoni faz uma ótima harmonização. Acompanha maravilhosamente um bife grelhado, especialmente se servido com chimichurri fresco. Queijos como gouda, emmental ou edam fazem ótimas opções de harmonização com este Zinfandel. Frango assado com ervas, como tomilho, alecrim e alho, é uma escolha clássica que harmoniza bem. O Cloud Break Zinfandel pode ser uma excelente companhia para um espaguete à bolonhesa. Seus sabores frutados e especiados combinam bem com a riqueza do molho de carne, criando uma harmonização robusta e satisfatória.

