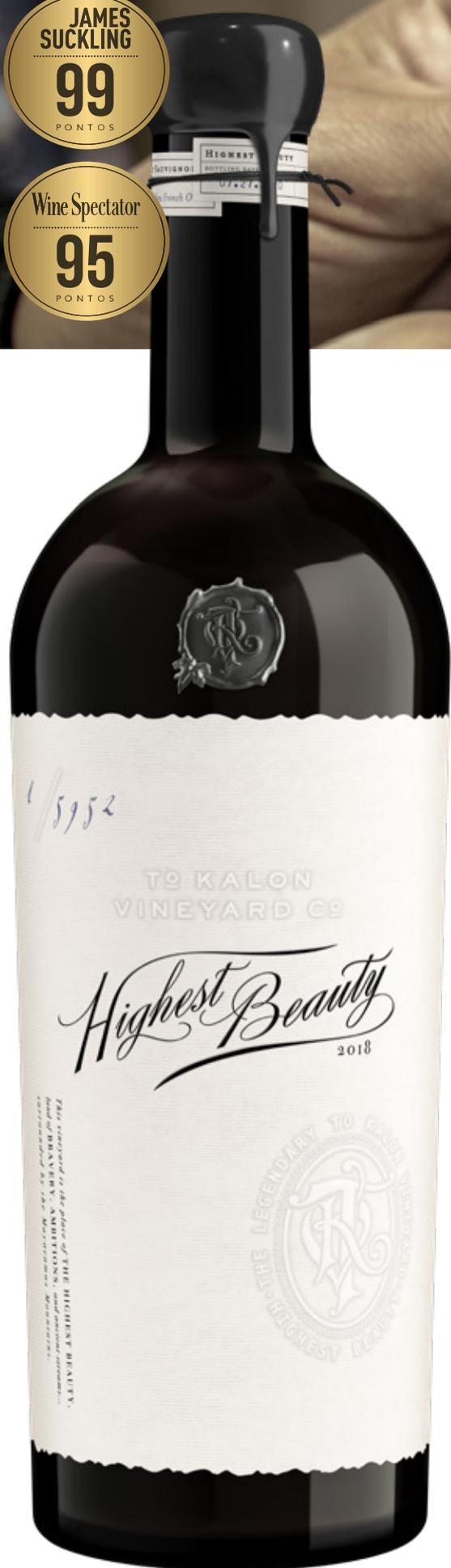


JAMES  
SUCKLING  
**99**  
PONTOS

Wine Spectator  
**95**  
PONTOS



 SITE



## HIGHEST BEAUTY CABERNET SAUVIGNON 2018

Um vinho construído para envelhecer por décadas, mas também satisfaz os amantes de vinhos jovens intensos, encorpados e aromáticos. A pureza dos Cabernets de Oakville, representados pelo terroir mais antigo e prestigiado de Napa está impressa nesse vinho. Após 30 dias de maceração, longa fermentação e 20 meses descansando nos barris de carvalho, esse Cabernet Sauvignon é o máximo da pureza e intensidade dessa variedade.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	To Kalon Vineyard Company
<b>Prática:</b>	Sustentável
<b>País / Região:</b>	E.U.A. , California – Oakville, Napa Valley
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Amadurecimento:</b>	20 meses em barrica de carvalho francês novo
<b>Grad. alcoólica:</b>	14,5%
<b>Código de barras:</b>	086003276024



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor rubi profundo, intenso das cores às texturas. Aromas de nozes, groselha e amora madura, ervas frescas como tomilho, nozes, tabaco, flores secas e uma nota terrosa completando as diversas camadas. Em boca é muito encorpado, com acidez altíssima, taninos intensos e finos com álcool e frescor equilibrados. Sem dúvida um grande vinho que chama atenção de conhecedores.

A impressão que fica é de que Highest Beauty foi extraído na medida certa para ser apreciado jovem ou envelhecer por décadas. Abra agora e aproveite o show de frutas ou esqueça na adega e aproveite toda sua complexidade e elegância após muitos anos.

### **Gabriel Raele**

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo  
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)  
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Um tinto de contemplação que de tão impressionante merece um momento só para ele. Se for harmonizar, leve a um restaurante com menus complexos e cheios de texturas e aromas para que o vinho possa dançar na mesa entre os pratos.

Deve ser servido entre 18 e 21° C, aeração e taças grandes são recomendadas para aproveitar o máximo que ele tem a oferecer. Tenha paciência e aproveite o momento, um vinho desse a garrafa não pode acabar rápido.