


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

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