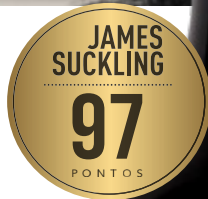




 SITE



SCHRADER RBS TO KALON VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2018

Um Cabernet perfeito! A máxima expressão da Cabernet Sauvignon, com uvas provenientes do vinhedo histórico Beckstoffer To Kalon plantado em 1868. Dos blocos B1, B2 e E2 vêm 100% da Cabernet do clone 337, clones provenientes de Bordeaux ideais quando se pretende ter como resultado final, vinhos menos vegetais, mais frutados e com uvas maduras tardiamente. A safra de 2018 foi considerada um sonho dos enólogos com as estações se formando para uma grande safra em qualidade. 10.000 garrafas produzidas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Schrader Cellars
Prática:	Sustentável
País / Região:	E.U.A. , California – Napa Valley, Oakville
Blend / Varietal:	100% Cabernet Sauvignon (clone 337)
Amadurecimento:	20 meses em barrica novas de carvalho francês Darnajou and Taransaud
Grad. alcoólica:	14,9%
Código de barras:	086003282919



SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“De cor granada-púrpura profunda, salta da taça com aromas de especiarias exóticas , sementes de cominho, cravo e anis estrelado, sobre um núcleo de bolo Floresta Negra, compota de mirtilo e pastilhas de groselha preta, além de uma nota de folhas secas. Corpo médio para encorpado, o paladar é completamente revestido com sabores picantes de frutas pretas, marcados por sabores brilhantes de frutas vermelhas. Apoiado por grande tensão e taninos aveludados, termina com uma persistente nota tostada de canela.” Lisa Perrotti-Brown, The Wine Advocate

Um ícone que se posiciona entre os melhores Cabernet do mundo há um tempo. A busca pela perfeição em Napa Valley chega ao fim quando a rolha salta dessa garrafa.

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 com tamanha intensidade deve ser respeitado e colocado ao lado de um prato somente quando a culinária estiver à altura. Talvez melhor aproveitado somente com seus pensamentos e reflexões sobre o vinho perfeito.

Deve ser servido entre 16 e 20° C, deixe descansar na adega por uns dias ou anos. Aeração de longas horas e taças grandes são recomendadas.

