



TIEMPOS DE 4 ALMAS CABERNET SAUVIGNON 2020

O tempo é O Guardião da memória. Tributo 4 Almas foi criado para manter viva a presença daqueles que partiram cedo demais. Um vinho que carrega no nome e no espírito a memória eterna. Mas o tempo, esse guardião silencioso, nunca deixa de ensinar. Ele transforma dor em lembrança, lembrança em saudade, e saudade em força para continuar. É dessa aprendizagem que nasce Tiempos: um vinho que honra o ontem, acolhe o hoje e abre espaço para o amanhã. Tiempos de 4 Almas é o último lançamento da vinícola. Um vinho criado com os mesmos critérios de seleção do Tributo, porém com o propósito de tornar acessível o grande ícone da Bodega. 2020 é a primeira safra desse vinho e já é possível entender para que foi criado. Um Blend que chega primeiro no apogeu de sua vida combinando toques de outras variedades como Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec. As uvas foram colhidas a mão em caixas de 10 kg em solo pedregoso aos pés dos Andes. Fermenta em inox e amadurece 2 anos em barricas novas de carvalho francês de 225 litros e mais 2 anos em garrafa antes de ser lançado. Algumas barricas de Cabernet Franc e Petit Verdot tem mais de 24 meses em barrica, mostrando um perfil mais maduro nesse rótulo.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Cuatro Almas
País / Região:	Chile – Maipo Andes
Blend / Varietal:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec
Amadurecimento:	24 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês de 2º e 3º uso e mais 24 meses em garrafa
Grad. alcoólica:	14,5%
Código de barras:	-



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Essa é a primeira safra do Tiempos, lançamento para o mundo todo. Esse é o equilíbrio perfeito entre fruta e madeira. Ao mesmo tempo que os aromas de café, chocolate amargo e baunilha se destacam, com a mesma intensidade explodem notas de licor de amarela, ameixa seca, amoras e violetas. Encorpado e com taninos firmes, mostra prontidão para beber com ótimo frescor.

Essa safra está no apogeu de sua vida entre 2025-2030. Nessa janela de tempo o melhor desse vinho será aproveitado na taça. Um ótimo primeiro degrau para os curiosos em conhecer o ícone Tributo.

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

Concentração de fruta e taninos firmes fazem desse vinho um ótimo companheiro para cozidos de carne, assados com suculência e gordura, grelhados com molhos intensos e poderosos. Um filet ao poivre ou com molho de mostarda Dijon ficaria perfeito com esse vinho.

Sirva fresco, entre 15°C e 18°C, o que significa 1 hora de geladeira caso não tenha adega com termômetro. Use as taças maiores e mais finas que tiver, é um vinho que ganha muito com a oxigenação.

