



TRIBUTO 4 ALMAS CABERNET SAUVIGNON 2017

Nasce um novo ícone do Chile que já em sua primeira safra alcança o título de vinho revelação no Descorchados 2024. Um Cabernet intenso que representa Maipo Andes com excelência. Os vinhedos têm 25 anos e estão nas encostas frias da cordilheira. 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. Um novo clássico de alta gama do novo mundo.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Cuatro Almas
País / Região:	Chile – Maipo Andes
Blend / Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Amadurecimento:	24 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês novo
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	7804660560217



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Cabernet de altíssimo nível, cheio de camadas de aromas e muita emoção na taça. Força e elegância andam juntas com aromas de ameixa madura, amora, cereja negra em compota, muito café expresso, pimenta preta e uma nota de grafite impressionante. Um vinho completo e complexo, encorpado e poderoso com a elegância e frescor dos melhores cabernet do mundo.

A textura dos taninos é fina, com potência de fruta, álcool e acidez muito bem equilibrados. Um tinto intenso e explosivo que evolui muito bem na taça, ganhando aromas diferentes a cada minuto. O coração da família está neste vinho e é evidente o carinho e cuidado com a qualidade das uvas.

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 vinho desta magnitude pede pratos elaborados e com sabores intensos. Uma harmonização clássica seria cordeiro assado com ervas ou javali marinado. Molhos com redução do suco da carne, bases cremosas como queijos gratinados podem ser servidos com massas recheadas de carne. Queijos duros e curados podem ser boas combinações também.

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. Recomenda-se Decantar por 1 hora.

