

#### SOBRE O PRODUTOR:

"Poucas vinícolas desempenharam papel tão importante na história do vinho americano quanto a Beaulieu" (Kelly A. White, in Napa Valley Then and Now).

Em 1900, quando a esposa de Georges de Latour, Fernande, viu pela primeira vez a propriedade que se tornaria a sua histórica vinícola em Rutherford, ela a chamou de "beau lieu" ou "lindo lugar". Pouco depois, de Latour, comprou o rancho de quatro acres (1,6 ha.) e fundou a Beaulieu Vineyard com o objetivo de produzir vinhos em Napa Valley que rivalizariam com os de sua França natal.

De Latour rapidamente ganhou fama ao importar da Europa um porta-enxerto resistente à filoxera para a recém devastada indústria vinícola da Califórnia.

Em 1938, de Latour viajou à França e conheceu o grande André Tchelistcheff, viticultor e enólogo de origem russa que viria a se tornar uma das lendas do vinho americano - ele era chamado de *The Maestro*. Foi Tchelistcheff que instituiu a filosofia da inovação contínua nos vinhedos e na adegas, à qual a Beaulieu permanecemos dedicada até hoje.

Quando se juntou a Beaulieu e provou do tonel o vinho Private Reserve 1936, Tchelistcheff insistiu que ele fosse engarrafado separadamente e vendido como o principal vinho da casa. Em 1940, a Beaulieu lançou o icônico Georges de Latour Private Reserve Cabernet Sauvignon, vinho que se tornaria o primeiro cult wine de Napa Valley.

#### SOBRE O VINHO:

Há mais de 100 anos a Beaulieu vem definindo o padrão dos clássicos e intensos vinhos de Napa. Seu legado honra o casamento entre tecnologia de vanguarda com tradicionais métodos de vinificação, combinação que enaltece a identidade de seus *terroirs*. Esse vinho é produzido com uvas dos distritos de Rutherford, St. Helena e Calistoga. Os diversos solos e microclimas, bem como os vários clones de Cabernet Sauvignon e técnicas de cultivo, contribuíram para o perfil complexo desse vinho.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 81% Cabernet Sauvignon, 5% Touriga Nacional, 4% Petite Sirah + 10% de outras tintas complementares; colheita manual.

**Vinificação:** maceração pré-fermentativa a frio; fermentação alcoólica em tanques de aço inox com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 14 meses em barricas de carvalho francês, europeu de outras origens e americano (28% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,6%

**Acidez:** 5,94 g/l. (pH 3,66)

**Açúcar Residual:** \_\_\_ g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

**Aroma:** límpido e muito intenso, com notas de frutas negra, como cereja, ameixa e amora, nuances de violeta, ervas, cedro, café, chocolate negro, canela e nuances tostadas.

**Sabor:** na boca é delicioso, denso e encorpado, com os clássicos taninos granulados de Rutherford, mas de textura super polida, bom frescor, frutas negras e especiarias, equilibrado e muito persistente.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas, carnes de caça e massas com molhos escuros e intensos. Servir a 16-18°C.

