

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:

O BV Coastal Cabernet Sauvignon é feito com uvas da Costa Central californiana e do distrito de Lodi. A Cabernet Sauvignon é uma variedade de amadurecimento tardio, de bagas pequenas e pele grossa. Assim, necessita de luz solar e certa temperatura para amadurecer perfeitamente seus taninos. Ambas as regiões atingem temperaturas durante o dia ideais para a Cabernet e recebem as frescas brisas marinhas durante o fim de tarde e noite. Resultado: cor e fruta intensas, frescor e maciez.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon.

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

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Graduação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: límpido e intenso, com notas de frutas negras, como cereja e amora, nuances que remetem a ervas, terra úmida, cacau, café e especiarias.

Sabor: na boca é super agradável, com médio corpo, boa densidade, taninos sedosos, bom frescor, notas de frutas negras maduras, equilibrado e com ótima persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas, carnes de caça e massas com molhos escuros e intensos, queijos de massa semi-dura e dura.

Servir a 16-18°C.

