

Beaulieu Vineyard.

SINCE **BV** 1900

Beaulieu Vineyard Coastal Estates Pinot Noir 2016

Beaulieu Vineyard
Califórnia / EUA
www.bvcoastal.com

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 Pinot Noir é produzido majoritariamente com uvas do distrito de Lodi, onde o clima quente produz Pinots com nuances de morango maduro e sabores redondos e macios. As Pinots de Lodi são equilibradas com uvas do distrito costeiro de Monterey, que produz um estilo de clima mais fresco, com sabores cítricos e textura macia. Cada distrito oferece variações sutis de sabor e corpo que, quando colocadas juntas, criam uma bela profundidade de sabores e texturas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): majoritariamente Pinot Noir, com uma 'pitada' de Syrah.

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

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês.

Graduação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja brilhante.

Aroma: límpido e intenso, com notas de frutas vermelhas maduras, lembrando morango, cereja e ameixa, nuances de especiarias, flores, ervas, um sutil toque terroso e de carvalho.

Sabor: na boca é super agradável, com corpo leve a médio, taninos muito finos, delicioso frescor, notas de frutas vermelhas maduras e especiarias; equilibrado e com ótima persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Muito versátil, pode acompanhar aves de carne escura (pato, perdiz, avestruz...), carnes vermelhas grelhadas, receitas com carne de porco, queijos de massa mole e semi-dura e, se peixe for a opção, um salmão grelhado ou peixes de água doce.

Servir a 15-17°C.

