

# Cabernet Sauvignon Seven Oaks 2019

J. Lohr



AVA Paso Robles, Central Coast, California, USA



82% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Sirah, 4% Petit Verdot, 3% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Syrah



14,1°GL | Açúcar Res:1,9g/L | Acidez:6,1g/L (pH:3,64)



12 meses em barricas de carvalho americano



Rubi profundo, denso. Perfil maduro e intenso, com cerejas negras, cassis, especiarias, baunilha e tostado da barrica. Cremoso, amplo, taninos de textura macia, grande expressão e tipicidade.



8 anos



Lasanha ao ragu de cordeiro; carnes nobres grelhadas na brasa; queijos duros de longa maturação.



Servir a 17°C

## Outras informações

**Produtor:** Jerry Lohr é em sua essência um homem da terra, criado em uma fazenda de Dakota do Sul. E foi sua profunda relação com a agricultura que o levou, nos anos 60, depois de trabalhar como cientista na Nasa, a desenvolver pesquisas nas diferentes regiões vitícolas da Califórnia. Seu trabalho culminaria na ascensão da Central Coast a uma das mais importantes regiões da América, e a J. Lohr se tornou o baluarte de Monterey e Paso Robles. Vencedor do prêmio "American Wine Legend" pela Wine Enthusiast, Jerry produz vinhos impactantes, ricos e profundos na fruta, e inerente senso de elegância balizado por taninos sedosos e acidez refrescante.

**Clima:** Padrão mediterrânico, moderadamente quente, com grande amplitude térmica.

**Solo:** Solos variados, de argila, cascalho e presença de calcário. No geral são bem drenados e de fertilidade limitada.

**Viticultura:** Uvas de vinhedos próprios, na AVA Paso Robles. Condução em espaldeira.

**Vinificação:** Colheita manual com seleção de cachos. Desengace, fermentação em tanques de inox abertos, com controle de temperatura. Trásfega para barricas de carvalho americano, 18% novas, onde faz a malolática e amadurece por 12 meses. Blend, estabilização, filtração e engarrafamento.