

Cabernet Cypress 2019

J. Lohr



Central Coast, California, USA



96% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 2% outras



13,5°GL | Açúcar Res:2,8g/L | Acidez:6,2g/L (pH:3,6)



3 meses em inox e carvalho francês



Cor rubi intenso, brilhante. A fruta está bem delineada, com ameixa preta, framboesa, cereja, especiarias. Médio corpo, conjunto macio e equilibrado. Muito acessível e eclético!



6 anos



Costeletas de cordeiro na brasa; kafta de cordeiro grelhada; coxa de pato assada com ervas; lingüine à Bolonhesa; embutidos picantes.



Servir a 16°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, moderado pelas brisas frias da Bahia de Monterey.

Solo: Predominam os barros arenosos, com bastante cascalho, o que resulta em boa drenagem e fertilidade moderada.

Viticultura: Uvas principalmente de Paso Robles. Condução em espaldeira.

Vinificação: Colheita mecânica durante a noite. Desengace, cada lote é fermentado separadamente em tanques de inox, com remontagens periódicas. Trásfega, amadurecimento em inox e parte em carvalho, durante 3 meses. Estabilização, filtragem, engarrafamento.