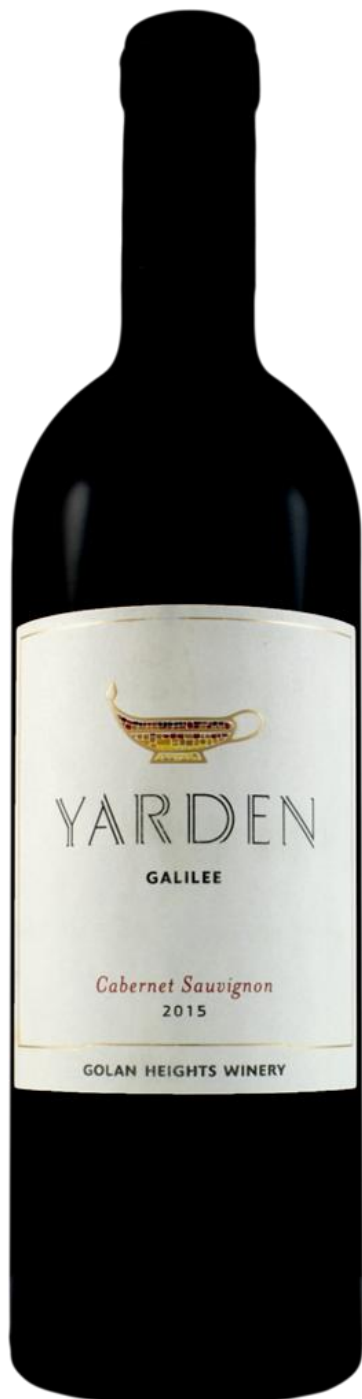


GOLAN HEIGHTS WINERY

Yarden Cabernet Sauvignon 2015

Golan Heights Winery
Colinas do Golan - Galiléia / Israel

www.golanwines.co.il/default_eng.asp



SOBRE O PRODUTOR:

A vinícola Golan Heights foi fundada em 1983 nas Colinas do Golan, na Galiléia, região montanhosa localizada no norte de Israel e conhecida localmente como a “terra do vinho”. Seus mais de trinta vinhedos se estendem das proximidades do Mar da Galiléia aos sopés do monte Hermon, formando uma rica paleta de terroirs com distintos solos (basalto-vulcânico, argiloso, com seixo, calcário...) e altitudes (de 400 a 1200 metros acima do nível do mar). Desde os seus primeiros anos, a vinícola vem conquistando os mais altos prêmios e reconhecimentos nos mais respeitados concursos internacionais, bem como dos mais famosos críticos. Em 2008 foi a primeira vinícola israelense a figurar na lista Top 100 da Winespectator, com o vinho Yarden Cabernet Sauvignon 2004.

Yarden, a marca dos vinhos *premium* da Golan Heights, significa **Jordão** em hebraico, uma homenagem ao histórico Rio Jordão mencionado nos escritos sagrados judaicos e cristãos, que em seu percurso (nasce no Monte Hermon, passa pelo Mar da Galiléia e deságua no Mar Morto) atravessa a Terra Santa. Todos os vinhos Yarden são *kosher* e a marca é representada por uma antiga lâmpada a óleo.

SOBRE O VINHO:

Este vinho é produzido a partir de uvas dos melhores vinhedos de Cabernet Sauvignon da empresa, situados nas porções norte e central das Colinas do Golan. O Yarden Cabernet Sauvignon é super prazeroso quando jovem, mas evolui com muita elegância na garrafa, afinando suas virtudes no curso de uma década ou mais.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco (*kosher*).

Uva(s): Cabernet Sauvignon.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês (40% novas).

Gradação alcoólica: 14,5%

Acidez: 6,2 g/l. (pH 3,58)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo.

Aroma: potente e lembrando frutos negros maduros, como ameixa, cereja e cassis, sobre notas terrosas, de especiarias, anis, sálvia, chá preto, tabaco, cacau e um elegante carvalho.

Sabor: na boca é igualmente rico e complexo. Encorpado, denso, com sabores intensos de frutas negras, taninos de excelente qualidade, bom frescor e longa persistência final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos em aromas e sabores, como cordeiro e costela bovina...

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: WE91

- 2014: WS91 / WE91

- 2013: WS90 / WE90