



## Penfolds Max's Cabernet Sauvignon 2016

Penfolds  
South Australia / Austrália  
www.penfolds.com

### SOBRE O PRODUTOR:

Em 1844 Dr. Christopher e Mary Penfold fundaram a Penfolds na propriedade chamada Magill Estate, em Adelaide (South Australia).

À medida que a empresa crescia, também crescia a reputação médica do Dr. Penfold, fazendo-o transferir parte da gestão da vinícola para sua mulher. Com a morte de Christopher em 1870, Mary assumiu total responsabilidade pela vinícola e a dirigiu com grande determinação e esforço.

Em 1948 a história se impôs novamente. Max Schubert, contratado em 1931 como office-boy da Penfolds, se tornou o primeiro enólogo chefe da empresa. Genial e um verdadeiro inovador, Schubert consolidou a fama da Penfolds no cenário global e se tornou célebre pelos seus experimentos com vinhos de longa guarda, que culminaram na criação do legendário Penfolds Grange nos anos 50.

Em 1959 teve início a produção dos clássicos Bins da Penfolds. O primeiro, o Bin 28 é um Shiraz do vinhedo Kalimna em Barossa e foi batizado com o número da área do armazém onde era envelhecido.

Em 1988, Max Schubert foi eleito o Homem do Ano pela revista Decanter.

Apesar do grande sucesso, a Penfolds não descansa. Em 2014 a Penfolds comemorou seu 170º aniversário vendo o Grange 2008 amearhar 100 pontos do Robert Parker e da Wine Spectator.

O sucesso da Penfolds vem sendo impulsionado por gerações de visionários, que ao fundir ciência, arte e inovação a tornaram uma das mais famosas e respeitadas vinícolas da Austrália e do mundo.

### SOBRE O VINHO:

O Penfolds Max's Cabernet Sauvignon é uma homenagem a Max Schubert, ex enólogo-chefe da Penfolds (1948-1975), uma lenda na história do vinho australiano. A constante busca da excelência por Max abriu caminho para aqueles que seguiram seus passos e também permitiu que o prestígio e legado da Penfolds crescessem. Aqui temos um tinto com qualidade e estilo Penfolds, mas pensado para o consumo imediato. Esse Max's é feito com uvas de McLaren Vale, Wrattenbully e Coonawarra.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Cabernet Sauvignon; colheita manual.

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

**Amadurecimento:** 12 meses em *hogsheads* (tonéis de 300 L.) de carvalho americano (7% novas) e de carvalho francês (6% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,5%

**Acidez:** 6,6 g/l. (pH 3,60)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-púrpuro intenso e brilhante.

**Aroma:** límpido e muito intenso, com notas de fruta negra madura, cranberry, nuances de pimenta, folha de louro, cedro, alfazema, incenso, ervas e toques tostados.

**Sabor:** na boca é delicioso, com ótima estrutura, densidade, médio corpo+, taninos com certa tensão, mas finos, ótimo frescor, sabores de ervas e fruta escura, muito equilibrado e persistente.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Pratos saborosos à base de carnes vermelhas, carnes de caça, massas com molhos escuros e intensos, queijos de massa semi-dura ou dura. Servir a 16-18°C.

Servir a 16-18°C.

