



Cabernet Sauvignon

A uva que segue majestosa

O mundo do vinho evolui permanentemente, e os consumidores estão sempre ávidos por novidades, uvas diferentes, novos cortes e experimentos. Mas os vinhos com base na Cabernet Sauvignon continuam majoritários e plantados em todos os lugares do mundo. Embora, nos últimos anos, a Tempranillo venha crescendo muito em área plantada, a Cabernet continua em primeiro lugar.

Originária de Bordeaux, na França, e resultante de um cruzamento entre Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, a Cabernet Sauvignon é a mais popular dentre todas as uvas do mundo e responsável pelos mais reputados vinhos produzidos.

É quase possível dizer que raramente se encontrará alguém que há muitos anos aprecie vinhos e que tenha deixado de provar algum exemplar em que a Cabernet Sauvignon estivesse presente. E a imensa maioria das pessoas aprecia o resultado de sua vinificação.

Os vinhos feitos com ela afinam-se muito bem com o envelhecimento em barris de carvalho. As notas de chocolate, tostados e defumados em diferentes níveis, completam maravilhosamente os tradicionais aromas de frutas vermelhas e negras, cassis, menta e eucalipto, bastante tradicionais nessa uva.

Na França, na Itália, nos EUA, no Chile, na Argentina, na Austrália, entre outros países, a Cabernet Sauvignon – sozinha ou em cortes com outras variedades

– produziu vinhos excepcionais, clássicos, que envelhecem e ganham complexidade de maneira majestosa.

Os Bordeaux da margem esquerda do Gironde utilizam-na, quase sempre, como a espinha dorsal de seus grandes vinhos. Os “CABs” – como se referem os americanos aos vinhos feitos com a varietal – são a marca registrada da viticultura dos Estados Unidos, e é possível encontrar inúmeros vinhos caros (alguns caríssimos) e excepcionais. No Chile, disputa com a Carménère a maior popularidade, mas, sem dúvida, os vinhos com base na Cabernet Sauvignon são os mais espetaculares.

Para brindarmos a ela, selecionamos três exemplares para o nosso Clube do Vinho, sendo um australiano e dois argentinos de vales diferentes. Assim, poderemos comparar como o terroir, juntamente com o trabalho do enólogo, altera o resultado final de uma mesma uva. São eles:

Heartland Cabernet Sauvignon 2010

Joffré e Hijas Gran Cabernet Sauvignon 2012

Cobos Felino Cabernet Sauvignon 2013

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



Heartland Cabernet Sauvignon 2010

R\$ 127,00

Temperatura de serviço	16° C - 18° C
Tipo de vinho	Seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Cabernet Sauvignon
Produtor	Heartland
Região produtora	Langhorne Creek
Composição	100% Cabernet Sauvignon
Método de elaboração	12 meses em barricas de carvalho francês
Graduação alcoólica	14,5%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2010
País	Austrália

Criado por um pequeno grupo de amigos que lideram o novo conceito de vinhos em South Austrália e têm em comum a paixão por fazer grandes vinhos. Na direção da casa, o enólogo Ben Glaetzer e os profissionais da indústria do vinho Grant Tilbrook e Vicki Arnold. Todos os vinhos são elaborados por Ben Glaetzer com uvas de vinhedos dos diretores da casa em Langhorne Creek e Limestone Coast.

Potente, estruturado, mas com final sedoso, harmoniza com paleta de cordeiro em seu próprio molho com polenta.



Cobos Felino Cabernet Sauvignon 2013

R\$ 89,00

Temperatura de serviço	14°C
Tipo de vinho	Tinto encorpado
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Viña Cobos
Região produtora	Luján de Cuyo, Mendoza
Composição	Cabernet Sauvignon (87%), Cabernet Franc (8%) e Petit Verdot (5%)
Método de elaboração	8 meses em barricas de carvalho americano e francês
Graduação alcoólica	14,8%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2013
País	Argentina

Duas vezes nomeado Personalidade do Vinho do Ano por Robert Parker, Paul Hobbs é o enólogo responsável por esse intenso Cabernet argentino. Os aromas típicos de um belo tinto da região e a participação especial do profissional mais respeitado da atualidade trazem frutas vermelhas maduras com um toque mentolado. Chega macio na boca, com amoras, cassis e pimenta vermelha. Com forte acidez combinada com taninos redondos, é um vinho de estrutura e sabores concentrados, perfeito para harmonizações.

Harmonização sugerida:

rabada com agrião e polenta com ragu de cordeiro.



Joffré e Hijas Gran Cabernet Sauvignon 2012

R\$ 98,00

Temperatura de serviço	16° C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Cabernet Sauvignon
Produtor	RJ Viñedos
Região produtora	Mendoza
Composição	100% Cabernet Sauvignon
Método de elaboração	10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Graduação alcoólica	14%
Potencial de guarda	6 anos
Safra	2010
País	Argentina

Um vinho atraente, de roxo rubi intenso. Sua característica varietal resulta, ao nariz, em notas de pimenta roxa e madura, frutos roxos e delicadas especiarias. Há também uma suave nota de tabaco refinado e um toque de fumaça. Na boca é bem encorpado. Apresenta uma boa amplitude, taninos redondos e maduros, um prolongado final e um alto nível de caudalie.