

# QUILT THREADCOUNT NON-VINTAGE RED BLEND

## CALIFORNIA



### SOBRE ESTE VINHO

Desde que iniciou sua própria empresa em 2014, Joe Wagner lançou um portfólio de novos vinhos de sucesso a partir de US\$ 20, cada um com uma inclinação distinta para seu estilo pessoal. Joe adota uma abordagem prática ao cultivo, vinificação e design com cada uma de suas marcas, que inclui Belle Glos, Elouan, Napa Valley Quilt, Böen e outras.

Além de seus vinhos, Joe também é dono do restaurante AVOW de Napa Valley e do Quilt & Co. Ele mora em Napa Valley e gosta de praticar mountain bike e acampar com seus seis filhos e ensinar-lhes o básico do negócio, na esperança de que um dia eles também estejam na indústria do vinho.

### NOTAS DE PROVA

Frutas escuras maduras (amora, cassis, cereja preta)  
Notas de chocolate amargo, baunilha e caramelo  
Toques de especiarias doces e leve defumado  
Final longo e aveludado

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas de manhã cedo para que a fruta chegasse à adega ainda fresca. Após o desengace dos bagos, os frutos foram crioextraídos e depois embebidos em água fria para amaciar a casca e permitir uma extração ideal. Durante a fermentação em uma combinação de fermentadores de aço inoxidável fechados e abertos, punch-downs e pump-overs foram pré-formados para extrair cor e taninos, mantendo as temperaturas baixas para criar sensação na boca e maximizar sabores.

Por último, os vinhos envelhecem em 50% de carvalho francês novo durante 12-16 meses. Após a fermentação maloláctica, o vinho foi trasfegado a cada 6 meses antes da conclusão do lote final.

### PRODUTOR

THREADCOUNT - QUILT WINES

### COLHEITA

NON-VINTAGE

### PAÍS

USA

### VARIEDADES DE UVA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Zinfandel e outras

### REGIÃO

NAPA VALLEY

### COR

tinto

### ENVELHECIMENTO

50% de carvalho francês novo durante 12-16 meses

### ESTILO

tranquilo

### TIPO DE SOLO

vulcânico, arenoso e argiloso com cascalhos

### AROMAS

Frutas escuras maduras (amora, cassis, cereja preta)  
Notas de chocolate amargo, baunilha e caramelo  
Toques de especiarias doces e leve defumado

### TEOR Alcoólico

15%

#### HARMONIZAÇÕES

Carnes: Costela ao barbecue, bife grelhado, hambúrguer gourmet

Massas: Lasanha de carne, macarrão com molho de linguiça picante

Queijos: Queijos curados como Cheddar envelhecido e Gouda defumado

Outros: Churrasco, pratos defumados e comida texana

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 0860009046009

WinePass | Avenida Brigadeiro Faria Lima 1616 | [www.clubewinepass.com.br](http://www.clubewinepass.com.br)  
[financeiro@clubewinepass.com.br](mailto:financeiro@clubewinepass.com.br) | +55 11964861020