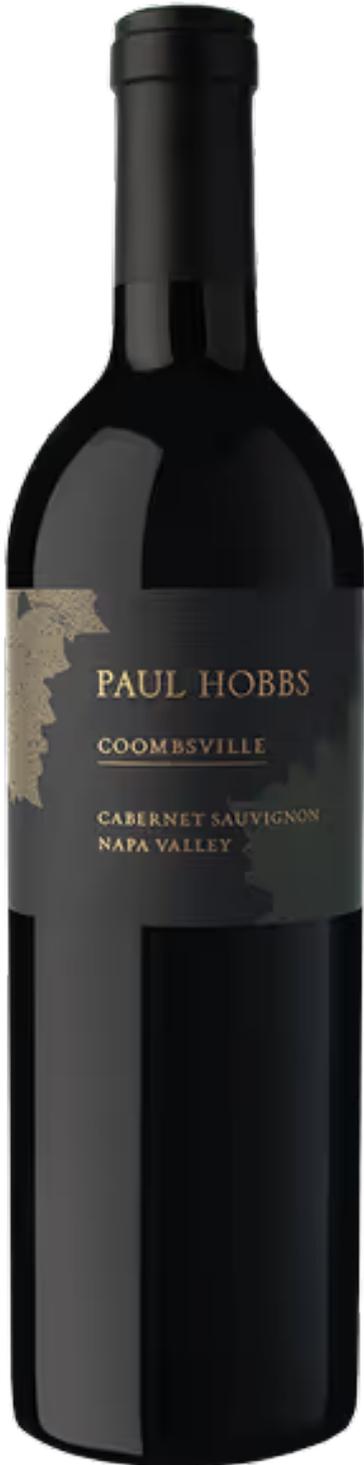




Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica
**Paul Hobbs Coombsville
Cabernet Sauvignon 2021**



Viñedo propio

Viñedos en Coombsville, al sur de Napa, sobre suelos volcánicos con ceniza y grava. Altitud de 150 m. Clima fresco con niebla que preserva acidez.

Grado alcohólico

14,2% Vol.

Variedad de uva

83 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot, 4 % Merlot

Vinificación y Crianza

Tras la cosecha manual, las uvas se despallan completamente y pasan por una doble selección manual. La fermentación se realiza en acero inoxidable con levaduras nativas, seguida de una maceración post-fermentativa para una extracción fina de taninos. Crianza en barricas de roble francés durante 18 meses (60% nuevas).

Notas de Cata

Fruta negra madura, mora y cassis se funden con notas de grafito, violetas, tierra húmeda y especias oscuras. De cuerpo medio a completo, con taninos firmes y elegantes, fresca marcada y un final largo con toques de chocolate amargo y tabaco.

Maridaje

Costillas de cordero a la parrilla, estofado de ternera con romero, polenta cremosa con trufa, quesos curados de oveja, chocolate amargo con sal marina.

Recomendación de consumo

Decantar durante 30 minutos para revelar su complejidad. Servir a 17°C.

Puntuaciones Paul Hobbs Coombsville Cabernet Sauvignon 2021

98 puntos (Tasting Panel)

97 puntos (James Suckling)

95 puntos (Jeb Dunnuck)

93 puntos (Wine Spectator)