

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gheller Sempiterno Tannat 2014
Vinícola	Vinícola Gheller
Safra	2014
País	Brasil
Região	Guaporé, Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14.6%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	60 minutos
Premiações	Grande Ouro, Melhor Tannat, 92 pontos (Wines of Brazil Awards) Ouro (Grande Prova de Vinhos do Brasil)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com alta viscosidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

geleia de ameixa, amora, mirtilo, figo em calda, especiarias doces (baunilha, canela, anís), tostado, chocolate amargo, junto a um leve toque de acetona



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinhaço! encorpado, intenso, muito persistente, com taninos carnudos, porém aveludados, grande concentração de fruta e madeira calibrada a dedo; acidez modulada pela fruta, sabores de ameixa madura, tostado, baunilha

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

carnes untuosas e temperadas, como costela e briket bem defumado de baixa cocção, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carnes de panela, charcutaria gorda e queijos intensos