

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Painter Bridge Zinfandel 2016
<b>Vinicola</b>	J. Lohr Winery
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	California - Paso Robles
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Zinfandel
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	6 meses em tanques de inox e em barricas de carvalho húngaro de diversas idades
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	3.9 Vivino

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Califórnia é um dos territórios mais aclamados do Novo Mundo. A longa costa oeste dos Estados Unidos é uma casa de família terroirs, como Napa e Sonoma, mas também é um lar de outras regiões especiais, como Paso Robles, localizada entre Los Angeles e San Francisco.

Paso Robles se mostra por seus solos de boa drenagem e com muito cascalho e pela grande amplitude térmica diária durante o período de colheita, fato que, como já sabemos, fornece uma perfeita maturação fisiológica das uvas.

O Painter Bridge Zinfandel é elaborado pela ótima J. Lohr, vinícola que já não faz parte do grupo “Melhor do Ano” do Wine Enthusiast. Esta variedade de safra 2016 é assinada por Steve Peck, um dos mais respeitados enólogos californianos. Seu sucesso entre os enófilos é comprovado pela ótima média 3.9 no app Vivino.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas maduras intensas como framboesa e compota de morango com cravo e canela, especiarias picantes e doces, nibs de cacau, leve defumado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

intenso, gordo e estruturado, tem taninos macios que secam bem a boca, acidez que equilibra o peso, final longo e macio, destaque para as frutas vermelhas maduras, baunilha, chocolate amargo sutil e especiarias

### 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

filé mignon de gado na brasa, costelinha suína barbecue, pizza, hambúrguer com condimentos de média intensidade, spaghetti com cogumelos trifolati, charcutaria e queijos



## CULINÁRIA