

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Panizzon Maximus 2023   |
| <b>Vinícola</b>               | Panizzon  |
| <b>Safra</b>                  | 2023  |
| <b>País</b>                   | Brasil  |
| <b>Região</b>                 | Campos de Cima da Serra   |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 | 35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Sangiovese e 15% Ancellotta |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%   |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses com staves de carvalho francês e americano             |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16° a 18°C  |
| <b>Guarda</b>                 | até 2032  |
| <b>Decanter</b>               | 30 a 45 minutos   |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Maximus é um exemplar emblemático da Panizzon, vinícola fundada em 1960 por Ricardo Panizzon, e hoje comandada pela 3ª geração da família.

Elaborado com uvas colhidas nos Campos de Cima da Serra, consiste num blend composto por 35% de Cabernet Franc, 35% de Merlot, 15% de Sangiovese e 15% de Ancellotta. As castas são fermentadas separadamente em tanques de aço inoxidável a exatos 18 °C sob a ação de leveduras selecionadas e com remontagens diárias.

Após a malolática, o corte é realizado e o vinho estagia por 12 meses em carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante e profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

os aromas abrem com nítidas notas de cereja, framboesa, morango e ameixa, escoltados por rosas-vermelhas e múltiplas especiarias, entre elas a canela, o cravo e a noz-moscada; sem tirar o protagonismo da fruta, incrementam a complexidade nuances de chocolate meio amargo, café em grãos e menta

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, revela-se muito macio e sedoso, com uma acidez excelente, taninos finos e aveludados, corpo médio e ótima intensidade das notas constatadas anteriormente na avaliação olfativa

### 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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



## CULINÁRIA