

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Wente Beyer Ranch Zinfandel 2015
Vinícola	Wente Vineyards
Safra	2015
País	Estados Unidos
Região	Livermore Valley, San Francisco (Califórnia)
Tipo	tinto
Castas	75% Zinfandel, 6% Tempranillo, 6% Petite Sirah, 3% Touriga, 3% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano, 2% Malbec e 2% Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	20 meses em barris de carvalho franceses e americanos neutros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Wente é uma das vinícolas mais tradicionais e respeitadas da Califórnia.

É uma vinícola familiar fundada em 1883 e seu nome está escrito na história da vitivinicultura americana devido ao desenvolvimento do Clone Wente da casta Chardonnay. Mas isso não significa que são somente seus Chadonnays que fazem sucesso: todos seus produtos são cultuados internacionalmente.

Infelizmente, os vinhos da Wente chegam em pouca quantidade em nosso país, fazendo com que ofertas como as que você encontra aqui na VinumDay sejam escassas. De qualquer forma, de tempos em tempos conseguimos negociar algum exemplar, saciando nossa sede de bons vinhos americanos.

Apesar de ser um velho conhecido dos nossos sommeliers, esta é apenas a terceira vez que ofertamos o Wente Beyer Ranch Zinfandel. Vamos lembrar dele?

As oito variedades que compõem seu blend são provenientes de 3 vinhedos distintos localizados no Livermore Valley. Obviamente, a Zinfandel dita o ritmo do assemblage, contribuindo com 75% e é completada por 6% de Petite Sirah, 6% de Tempranillo, 3% de Cabernet Sauvignon, 3% de Touriga Nacional, 3% de Graciano, 2% de Petit Verdot e 2% de Malbec. Cada uva é vinificada individualmente e, após o corte, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês e americano para um amadurecimento de 20 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a cereja e a jabuticaba, envoltas em notas de licor maraschino, baunilha, eucalipto, chocolate meio amargo e delicados toques vegetais e de tabaco e cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e encorpado, apresenta taninos maduros e aveludados em sintonia com uma acidez bem dosada

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

T-bone grelhado e purê rústico com cheiro verde e manteiga, risoto de linguiça campeira e tomate, costelinha suína ao barbecue, charcutaria e queijos