

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Wente Beyer Ranch Zinfandel 2019
Vinícola	Wente Vineyards
Safra	2019
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Zinfandel, Tempranillo, Cabernet Franc e Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1883 por Carl H. Went, em Livermore Valley, a Wente Vineyards está estritamente relacionada com a viticultura nesta região.

Apesar de a AVA (American Viticultural Area) ter sido criada em 1982, a vinícola entrou para a história em 1936 ao rotular o primeiro Chardonnay varietal com o nome da região. No cenário atual, a casta é o sinônimo dos grandes vinhos de Livermore Valley.

Mas graças as diferenças de cada *microterroir*, a AVA também é um excelente local para a produção de vinhos tintos. Sua localização está a cerca de 30 km da Baía de São Francisco, área que registra forte influência oceânica. Inclusive, este fato justifica a prevalência do cultivo de videiras com exposições leste e oeste.

Nas áreas mais próximas do oceano, a preferência é dada para as cepas brancas, enquanto nas porções mais interioranas, passam a prevalecer as cepas tintas.

A propriedade Beyer Ranch é considerada uma referência na produção de Zinfandel de qualidade. Nesta, as videiras da casta encontram-se na base de colinas, sobre solo franco-arenoso pobre, com alta concentração de cascalhos devido à proximidade com os córregos Arroyo del Valle e Arroyo Mocho.

Além disso, apesar de o clima ser de natureza mediterrânica, conta com elevada amplitude térmica: as primeiras horas do dia tendem a ser frescas e nubladas e na sequência as temperaturas começam a aumentar. Ao final do dia, a brisa do Pacífico atua, trazendo novamente o frescor para as vinhas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano

Este vinho é composto em mais de 80% por Zinfandel, sendo o restante complementado por pitadas de Tempranillo, Cabernet Franc e Malbec. Cada variedade foi vinificada separadamente, em tanques de aço inox. Ao final, ocorreu um estágio em barricas de carvalho francês e americano, durante 10 meses.