

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Zanella Percentual 2021 |
| Vinícola | Zanella |
| Safra | 2021 |
| País | Brasil |
| Região | Serra Gaúcha |
| SubRegião | Antônio Prado |
| Tipo | tinto |
| Castas | Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat e Alicante Bouschet |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030 |
| Decanter | 30 a 45 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vinícola Zanella é uma pequena boutique familiar sediada na cidade de Antonio Prado, na Serra Gaúcha.

Todos os exemplares são elaborados com uvas colhidas nos vinhedos próprios da empresa, que se vangloria de estar em um *terroir* de altitude, muito propício para a viticultura de alta gama.

Zanella Percentual é um exemplar elaborado pelo criterioso *assemblage* 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Tannat e 10% Alicante Bouschet.

O vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras, como cereja, amora, ameixa e framboesa, escoltadas por múltiplas especiarias, como a baunilha, o cravo e o aniz, e toques de pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um *blend* exuberante, expressivo e totalmente integrado, mostrando sabores intensos, bem destacados, taninos bem polidos e acidez suculenta

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



CULINÁRIA