

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zanrosso Reserva Teroldego 2022
<b>Vinícola</b>	Vinícola Ernesto Zanrosso
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Caxias do Sul
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Teroldego
<b>Teor Alcoólico</b>	12,6%
<b>Maturação</b>	10 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Twin Top

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, ameixa e cereja, escoltadas por especiarias como baunilha, anis e café

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

destaca-se pela acidez suculenta, que provoca bastante salivação; tem um bom corpo, taninos bem polidos e sabores que confirmam os descritores aromáticos

#### 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

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort