

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Duckhorn Decoy Zinfandel 2021
Vinícola	Decoy
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	90% Zinfandel e 10% Petite Sirah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	92 pts Natalie Maclean 91 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Review Online 90 pts Wilfred Wong 90 pts Ken Wine Guide

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Duckhorn é uma vinícola altamente prestigiada do Napa Valley, fundada em 1976 por Dan e Margaret Duckhorn. Diferentemente de muitos produtores da região que apostaram fortemente na Cabernet Sauvignon, a Duckhorn construiu sua reputação especialmente por seus Merlots, com destaque para o cobiçado Three Palms, além de seus Sauvignon Blancs, reconhecidos pelo equilíbrio e vivacidade.

Em 1985, os Duckhorn ampliaram seus horizontes com o lançamento da Decoy, marca criada com o propósito de garimpar as melhores uvas em diferentes vinhedos da Califórnia e transformá-las em vinhos de excelente relação preço-qualidade.

Este Zinfandel segue exatamente essa proposta. A composição traz 90% Zinfandel e 10% Petit Syrah, com uvas provenientes de seis diferentes condados californianos: Sonoma, San Joaquin, Mendocino, Alameda, Amador e Yolo.

Após a elaboração, o vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% delas novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso e expressivo, com aromas de mirtilo, amora-preta, ameixa e cereja preta, acompanhados por notas de baunilha, pimenta recém-moída e aceto balsâmico



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

volumoso e sedoso, revela taninos aveludados e acidez vibrante, com a presença da fruta negra madura e fruta em compota, nuances de baunilha, noz-moscada e especiarias que prolongam o final

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

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



CULINÁRIA