VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gheller Sempiterno Tannat 2014
Vinícola	Vinícola Gheller
Safra	2014
País	Brasil
Região	Guaporé, Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	14.6%
Maturação	36 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	60 minutos
Premiações	Grande Ouro, Melhor Tannat, 92 pontos (Wines of Brazil Awards) | Ouro (Grande Prova de Vinhos do Brasil)

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com alta viscosidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: geleia de ameixa, amora, mirtilo, figo em calda, especiarias doces (baunilha, canela, anis), tostado, chocolate amargo, junto a um leve toque de acetona

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: vinhaço! encorpado, intenso, muito persistente, com taninos carnudos, porém aveludados, grande concentração de fruta e madeira calibrada a dedo; acidez modulada pela fruta, sabores de ameixa madura, tostado, baunilha

CULINÁRIA

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: carnes untuosas e temperadas, como costela e briket bem defumado de baixa cocção, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carnes de panela, charcutaria gorda e queijos intensos