

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Panizzon Maximus 2020
Vinícola	Panizzon
Safra	2020
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra - RS
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado através de uvas colhidas nos **Campos de Cima da Serra**, é um *blend* das francesas **Cabernet Franc** e **Merlot** com as italianas **Sangiovese** e **Ancellotta**. As castas são fermentadas separadamente em tanques de aço inoxidável a exatos 18°C sob a ação de **leveduras selecionadas** e com **remontagens diárias**.

Ambos os vinhos maturam em uma mescla de **carvalho francês e americano por 12 meses**, quando, então, é feito o *assemblage*.

O visual vermelho-rubi brilhante abre alas para aromas de **frutas vermelhas silvestres maduras**, junto a **amora** e um toque de **ameixa**, escoltadas por notas de **especiarias** - canela e noz-moscada, floral de **rosas vermelhas** e uma nuance de **chocolate e café**.

Na boca revela-se muito **macio e agradável**, com acidez no ponto certo, taninos leves e aveludados, corpo médio e **boa intensidade de sabor**, onde o tostado aparece de forma mais evidente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres maduras, junto a amora e um toque de ameixa, escoltadas por notas de especiarias - canela e noz-moscada - e um toque de chocolate e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

macio e agradável, com acidez no ponto certo, taninos leves e aveludados, corpo médio e boa intensidade de sabor, onde o tostado aparece de forma mais evidente

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA