

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Panizzon Maximus X Reserva 2025
Vinícola	Panizzon
Safra	2025
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chegou a nova safra do emblemático Panizzon Maximus, agora Maximus X Reserva!

Assinado pela Panizzon, vinícola gaúcha fundada em 1960 por Ricardo Panizzon e hoje comandada pela terceira geração da família, esse vinho é o grande sucesso da empresa.

Sua elaboração parte de uvas do vinhedo Durans, situado a 850 metros de altitude nos Campos de Cima da Serra. O assemblage reúne quatro variedades em proporções bem definidas: 35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 15% Sangiovese e 15% Ancellotta.

As castas foram vinificadas separadamente em tanques de aço inoxidável a exatos 18 °C sob a ação de leveduras selecionadas, e com remontagens diárias. Após a malolática, o corte foi realizado e o vinho estagiou por 12 meses em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja, framboesa, morango e ameixa, escoltados por rosas-vermelhas e múltiplas especiarias, entre elas a canela, o cravo e a noz-mosca; também surgem nuances que remetem a chocolate meio amargo, café em grãos e ervas culinárias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra-se macio e sedoso, com acidez vibrante, taninos finos e aveludados e corpo médio; os sabores acompanham as nuances aromáticas, mantendo a intensidade e a harmonia do conjunto

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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes