

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------|
| Vinho                  | Unico Zelo Pastafarian 2021                   |
| Vinícola               | Unico Zelo                                    |
| Safra                  | 2021                                          |
| País                   | Austrália                                     |
| Região                 | South Australia                               |
| SubRegião              | Adelaide Hills e Clare Valley                 |
| Tipo                   | tinto                                         |
| Castas                 | Nebbiolo, Sangiovese, Merlot e Nero d'Avola   |
| Teor Alcoólico         | 14%                                           |
| Maturação              | 12 meses em foudres de carvalho da Eslavônia  |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                    |
| Guarda                 |                                               |
| Decanter               | 45 a 60 minutos                               |
| Premiações             | 91 pts Revista Adegas   90 pts James Suckling |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com o objetivo de oferecer uma nova perspectiva ao vinho australiano, a Unico Zelo foi fundada em 2012 com a proposta de elaborar vinhos sustentáveis, utilizando castas adaptadas às condições áridas do país. <br /><br />Idealizado para harmonizar com massas, o Pastafarian da safra de 2021 traz uma analogia com a palavra inglesa "pasta". Este vinho é uma mescla de 44% Nebbiolo, 39% Sangiovese, 13% Merlot e 4% Nero d'Avola, uvas provenientes das regiões de Clare Valley e Adelaide Hills (South Australia).<br /><br />A maturação ocorreu por 14 meses em foudres de carvalho da Eslavônia.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi pálido



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, com destaque para a cereja e o morango, acompanhadas por intensas notas florais de rosas e violetas, e um sutil toque terroso e mineral



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

de estrutura impecável, com taninos finos e marcantes, porém sedosos, que se harmonizam perfeitamente com uma acidez vibrante e extremamente refrescante; os sabores refletem as notas olfativas, e permanecem em seu gostoso 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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



### CULINÁRIA