VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana 40 Anos
Vinícola	Viapiana
Safra	2021 | 2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Marselan e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	Safra 2021 com estágio de 24 meses em barris de carvalho francês de 550 L; safra 2022 com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de 225 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2037
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com uma história ligada ao vinho de mais de cem anos, foi apenas em 1986 que, oficialmente, a Viapiana foi fundada. E, agora em 2026, em comemoração aos seus 40 anos, a vinícola elaborou um vinhaço!

Concebido sob o comando do respeitado e experiente enólogo Elton Viapiana, o 40 Anos é um vinho único, exclusivo e bastante peculiar!

Sua composição leva 5 castas, 2 safras e diferentes recipientes de amadurecimento.

A safra 2021 domina o corte, contribuindo com 27,5% de Cabernet Sauvignon e 27,5% de Merlot e, este blend estagia por 24 meses em barris de carvalho francês de 550 litros.

A safra 2022 completa o assemblage com 22,5% de Tannat, 11,25% de Marselan e 11,25% de Syrah, tendo estágio de 12 meses em um misto de barricas de 225 litros de carvalho francês e americano.

O resultado é um vinho de grande personalidade e complexidade, realmente um produto ímpar que cumpre seu papel comemorativo com extremo louvor!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: o olfato é primoroso em um conjunto aromático que revela boa intensidade e complexidade, com protagonismo de frutas vermelhas maduras, especialmente ameixas, acompanhadas por nuances de frutas em calda e compotas. Também pode ser constatadas notas de cacau, bala toffee, couro, coco tostado e sutis nuances resinosas, escoltadas por delicados toques de especiarias e madeira

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: envolvente e equilibrado, trazendo taninos finos e de textura sedosa, finamente alinhados a uma acidez suculenta e gastronômica. A boa carga de fruta, somada a boa estrutura tânica e de acidez promete longos anos de guarda. O sabor tem ótima intensidade e comprova os descritores olfativos, e o final de boca é extremamente prazeroso e de grande persistência

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	salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos