

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Cabernet Franc 2021
Vinícola	Viapiana
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,2%
Maturação	12 meses em barrica de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	Ouro - Grande Prova Vinhos do Brasil

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viapiana é uma das vinícolas brasileiras que nosso time de sommeliers mais admira! Trata-se de uma empresa minúscula, totalmente gerida pela família, tratando com **impecável dedicação e carinho** todas as etapas do processo produtivo – da uva à garrafa!
Seu **Cabernet Franc 2021** está simplesmente fenomenal!!
As uvas são oriundas da região dos **Altos Montes** (Flores da Cunha, RS), sua vinificação é de mínima intervenção e, após a malolática espontânea, o vinho amadurece por **12 meses em barricas de carvalho francês.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa, amora), seguidas por notas de especiarias como cravo, noz-moscada e anis; apresenta ainda nuances de grafite, além de toques defumados, de tabaco e um leve mentolado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom volume em boca, com taninos finos e polidos, contribuindo para um conjunto elegante, enquanto a acidez suculenta traz frescor e equilíbrio; os sabores têm elevada intensidade e boa persistência, confirmando as notas olfativas

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

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