VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Expressões Cabernet Sauvignon 2011
Vinícola	Viapiana
Safra	2011
País	Brasil
Região	Altos Montes (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela excelente vinícola Viapiana, este varietal de Cabernet é vinificado através de uvas colhidas e selecionadas manualmente, fermentado com leveduras selecionadas, e maturado por 13 meses em carvalho americano, com mais um estágio mínimo de 18 meses em caves antes da comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: amoras, ameixa seca, café e um toque refrescante de eucalipto

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: vinho de perfil gastronômico, com boa acidez, taninos polimerizados, corpo médio e final elegante, onde predominam notas de cereja e baunilha

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: carré de cordeiro ao pesto de hortelã, polenta trufada com ragu de costela, pizza de calabresa, espaguete ao molho de funghi e ramón serrano