

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Via 1986 GerAnt Cuvée Prestige
Vinícola	Viapiana
Safra	segredo do enólogo
País	Brasil
Região	Altos Montes, Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	segredo do enólogo
Teor Alcoólico	15.33%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um vinho com duas particularidades especiais: 1) achamos que o Viapiana Via 1986 GerAnt Cuvée Prestige seja um dos melhores vinhos do Brasil; 2) com absoluta certeza, é o vinho mais misterioso do país!

E é com essa última afirmação que nossos sommeliers Thiago Borne e Mauricio Ceccon, entre goles e análises, irão expor o que acham que podem ser os dois segredos do enólogo Elton Viapiana - a safra e o assemblage.

Primeiramente, vamos falar um pouco do vinho. Foi lançado em 2009 em um lote único de escassas 1.189 garrafas. Trata-se do ícone da vinícola, onde o nome GerAnt faz uma homenagem aos sócios fundadores da Vinícola Viapiana, os senhores Gervásio e Antônio. Está presente na concorrida carta de vinhos (um dos poucos brasileiros da lista) do famigerado restaurante D.O.M do chef Alex Atala - referência em gastronomia no Brasil e no mundo.

Algumas das informações reveladas são cruciais para entendermos a complexidade deste vinho: o rendimento médio do(s) vinhedo(s) é de apenas 1,2kg por planta; a graduação alcoólica é de 15,33% (algo raríssimo no Brasil); realizou fermentação malolática em barricas de carvalho francês; amadurecimento de 13 meses em barricas novas de carvalho francês; e finalmente, depois de ser engarrafado sem nenhum processo de filtração, descansou por longos 36 meses antes de ser liberado para comercialização.

Agora, vamos para nossos palpites: achamos que a safra é 2005. Quanto ao varietal ou corte, achamos que é um blend predominantemente da casta Merlot, com pequenas parcelas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Marselan, porém também achamos que estas variedades foram colhidas em diversos momentos de maturação, mesclando vinhos mais frescos com vinhos mais maduros.

Enfim, brincadeira a parte, a única certeza que temos é que o Viapiana Via 1986 GerAnt Cuvée Prestige é um vinhaço!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada profunda e intensa, com lágrimas gordas, lentas e untuosas

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

traz uma complexidade incrível, que começa com frutas negras em compota (ameixa em destaque), geléia de figo, tâmaras secas, passando para chocolate amargo, baunilha, cacau e finalizando com notas terciárias de cedro, sous bois, caixa de charuto e amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

quente, gordo e cremoso, com taninos maduros e aveludados e boa acidez. Sabores que acompanham toda a paleta olfativa

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

cortes nobres de gado (ancho, bife de chorizo, tomahawk, etc) ou de caça (javali, cordeiro, cabrito, paca, etc) e outros pratos estruturados



CULINÁRIA