

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana VIA 1986 Nebbiolo 2019
<b>Vinícola</b>	Viapiana
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Altos Montes
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	25 meses em barricas de carvalho francês.
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034+
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viapiana é uma vinícola *boutique* da Serra Gaúcha totalmente familiar e uma das mais tradicionais da região dos Altos Montes.

Possui uma gama de vinhos de altíssima qualidade, criada pelo enólogo Elton Viapiana a partir de um know how familiar de anos.

Elaborado em um lote restrito a 2380 garrafas, o Viapiana Via 1986 Nebbiolo da safra 2019 é um dos exemplares mais requisitados da vinícola.

Foi elaborado com uvas colhidas pela manhã, quando as temperaturas são mais amenas. A fermentação decorreu com temperatura controlada entre 29 e 32 °C, para uma melhor extração dos polifenóis. A malolática foi espontânea e, ao final, o vinho estagiou 25 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa      alta  
 EVOLUÇÃO primário      terciário  
 DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

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

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos