

## 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 <em>boutique</em> da Serra Gaúcha totalmente familiar e uma das mais tradicionais da região dos Altos Montes. <br /><br />Possui uma gama de vinhos de altíssima qualidade, criada pelo enólogo Elton Viapiana a partir de um know how familiar de anos. <br /><br />Elaborado em um lote restrito a 2380 garrafas, o Viapiana Via 1986 Nebbiolo da safra 2019 é um dos exemplares mais requisitados da vinícola. <br /><br />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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Análise visual</b>    | DESCRIÇÃO  |
| <b>Análise olfativa</b>  | <p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>  |
| <b>Análise gustativa</b> | <p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p> |

|          |  |   |   |   |
|----------|--|---|---|---|
| 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