

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana VPN 2023
Vinícola	Viapiana
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano (3° e 4° uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2033
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinho nacional saborosíssimo e limitadíssimo assinado por um produtor boutique e renomado? Não é sempre que surge algo do tipo!

A Viapiana é uma vinícola familiar de longa tradição no mundo do vinho. Tudo começou em 1878, com a chegada da família no interior da Serra Gaúcha, vinda da região da Lombardia, na Itália. Antônio Viapiana, na época com 10 anos, começou a aprender o ofício da produção artesanal de vinhos. Anos depois, em 1925, Antônio conquistou a medalha de prata em um concurso promovido pelo consulado italiano de Porto Alegre para imigrantes que produziam vinhos – este é o primeiro registro oficial de premiação da família.

Anos se passaram, o conhecimento passou de pai para filho e, finalmente em 1986 a vinícola foi construída e a primeira safra comercial foi elaborada. Por fim em 1999 a empresa produziu seu primeiro vinho fino, um Cabernet Sauvignon. Desde então a família está focada em entregar níveis de excelência em qualidade.

O Viapiana VPN é um assemblage onde a Merlot domina, acrescentada de frações de Tannat e Cabernet Sauvignon, todas uvas provenientes da região dos Altos Montes – Flores da Cunha. A vinificação é tradicional, realizada sob o comando do competente enólogo Elton Viapiana e, após a malolática, é realizada uma maturação de 6 meses em barricas de carvalho de terceiro e quarto uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, especiarias adocicadas e picantes (alcaçuz, canela, pimenta-preta), toques de cacau e nuances florais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutado e de ótima estrutura, apresenta taninos polidos e acidez refrescante, com uma persistência muito saboroso



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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes