VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana VPN RED21
Vinícola	Viapiana
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	6 meses em staves de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
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 Red21 é um assemblage onde a Merlot domina com 70% e é completada por 15% de Cabernet Sauvignon e 15% de Tannat, todas 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, são adicionados staves (aparas ou ripas) de carvalho americano nos tanques por um período de 6 meses.

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