

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zanela Settimana in Cantina Blanc de Blancs 2014
<b>Vinícola</b>	Zanella
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	
<b>Maturação</b>	
<b>Temperatura de Serviço</b>	
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



**Natural**

## TAÇA







**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Settimana na Cantina é um golpe de placa que Zanella desenvolve há 5 anos. A cada edição eles reúnem uma vez apaixonados para elaborar um rótulo de autor. A vinícola disponibiliza suas instalações e a sua melhor matéria prima. Os participantes literalmente examinam a mão na massa, trabalhando por uma semana completamente imersa na vinificação. Participe da colheita de uvas, da seleção de grãos, das decisões enológicas e também de uma série de palestras com especialistas em cada etapa do processo. Tivemos a oportunidade de participar da edição 2017, mas essa história fica para outro momento - o vinho que ajuda a elaborar encontra-se agora em um longo estágio de maturação em carvalho. Hoje, apresentamos os frutos das edições 2013, 2014 e 2015. Na safra de 2013, quem brilhou foi no Merlot. O vinho elaborado foi um vinho de fermentação integral em carvalho. O que isso significa? Em mais de 99% dos casos, os vinhos tintos realizam uma fermentação alcoólica em recipientes inertes (aço inoxidável), passando para a madeira apenas para obter a malolática e a maturação posterior. No caso deste vinho, até mesmo a fermentação alcoólica foi realizada em barricas, ou o que confere um caráter bem singular. Foi agraciado com a medalha Grande Ouro na edição 2017 do Concours Mondial de Bruxelles. Em 2014, o projeto ganhou novos rumos: uma joia da vez foi um blanc de blanc elaborado pelo método tradicional, com 24 meses de autuação das leveduras. Intenso e elegante, recebeu a medalha de Ouro na edição

## ANÁLISE SENSORIAL

 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
 <b>Análise olfativa</b>	INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span> EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span> DESCRIÇÃO
 <b>Análise gustativa</b>	INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span> DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span> ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span> TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span> CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span> PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span> DESCRIÇÃO
 <b>CULINÁRIA</b>	CARNES <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno  <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada         </span> QUEIJOS <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros         </span> DA TERRA <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos         </span> AMIDOS <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos         </span> TEMPEROS <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos         </span> DOCES <span style="float: right;"> <input type="checkbox"/> oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate         </span> DESCRIÇÃO

mais recente 2018 do Brazil Wine Challenge. Para finalizar um belíssimo Chardonnay da safra de 2015. Este é o diferencial de realizar uma maceração pré-fermentativa a frio e posterior amadurecimento na mentira, mostrando um caráter definitivamente tropical. Aproveite os 42% de desconto e garanta já esse trio campeão! Mais informações

[neste link](https://goo.gl/ybTFrS)