

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zanella Brut
Vinícola	Zanella
Safra	-
País	Brasil
Região	Antonio Prado (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	70% Chardonnay e 30% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	mínimo de 24 meses em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No início de Março tive a oportunidade de fazer uma "imersão" na Zanella. Durante 5 dias conheci todo o modus operandi da vinícola, onde inclusive pude fazer parte da elaboração de um rótulo exclusivo (mas essa história fica pra depois, pois ainda temos que aguardar longos meses antes que ele fique pronto). Ficou fácil de entender como uma vinícola tão jovem consegue elaborar vinhos tão bacanas. É muito mais que um mero processo produtivo. É uma verdadeira entrega. São pessoas meticulosas e apaixonadas pelo que fazem, com um cuidado especial que permeia cada etapa do processo. O Zanella Brut traz a marca dessa dedicação. Com uma relação invejável entre preço e qualidade, é elaborado pelo método tradicional, com maturação mínima de 24 meses junto as leveduras. Corte entre 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, podemos dizer que é um espumante que tem drive, que tem pegada. O expressivo aroma revela um ataque de flores brancas e frutos secos como nozes e avelãs, com notas de confeitaria e leveduras. No palato se mostra intenso e estruturado, entregando também um bom frescor. Notas cítricas como zest de limão e abacaxi cozido são os principais descritores de sabor, que finaliza com um agradável toque tostado. Vemos ele harmonizando muito bem com uma caldeirada de frutos do mar, mas pode inclusive acompanhar pratos mais pesados, como uma bela feijoada. Não perca!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro com perlage fino e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

expressivo, revela um ataque de flores brancas e frutos secos como nozes e avelãs, com notas de confeitaria e leveduras

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso e estruturado, entrega um também um bom frescor; notas cítricas como zest de limão e abacaxi cozido são os principais descritores de sabor, que finaliza com um toque tostado

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



CULINÁRIA