VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zanella Brut Rosé
Vinícola	Zanella
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Antônio Prado
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Antônio Prado, na Serra Gaúcha, a Zanella é uma boutique familiar que aposta na vocação dos terroirs de altitude para o cultivo de castas francesas.

Todos os exemplares são elaborados a partir de vinhedos próprios, cuidadosamente planejados em microparcelas, com o objetivo de identificar as áreas mais adequadas para cada variedade e favorecer a melhor expressão de suas características.

Entre os lançamentos mais recentes da vinícola, destacamos o Zanella Brut Rosé, um espumante que encanta na taça. Elaborado pelo método tradicional, combina 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir, com 18 meses de autólise em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rosa salmão

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de morango, pitanga e framboesa, com toques cítricos e de panificação que vêm da longa autólise, lembrando brioche

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: é fresco e vibrante, com acidez marcante e borbulha fina e cremosa; a fruta vermelha do nariz se repete no paladar, equilibrada pela complexidade do tempo em garrafa, e o final é persistente e convidativo

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: robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos