

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Zanella Settimana in Cantina Merlot 2017
<b>Vinícola</b>	Zanella
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Antonio Prado (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13.4%
<b>Maturação</b>	vinificação integral em barricas de carvalho francês e americano de primeiro uso e posterior maturação nestas barricas por 18 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fevereiro de 2017. O mês chegará ao fim. Foi um verão bastante quente aqui no sul, e muitos dias depois do carnaval, eu me dirigi a Antônio Prado, onde passava por uma imersão no projeto **Settimana In Cantina**, promovido pela vinícola **Zanella**.

Alguns meses antes, Gladimir, um dos membros, me convidando para participar. Fã que sou dos vinhos Zanella, aceitei. O conceito de Settimana é único: reunir um grupo de apaixonados por elaborar um rótulo exclusivo.

Não se trata apenas de escolher um vinho e colocar o seu nome nele. Na Settimana, os participantes examinam a mão na massa: definir o conceito do produto e colaborar ativamente na sua elaboração.

Mais do que isso, participe das palestras úteis para entender melhor tudo o que envolve a produção de um bom vinho, desde a escolha da levedura correta, até os detalhes das análises laboratoriais.

O mais bacana é que Zanella acredita tanto nesse projeto, que **entrega como suas melhores uvas** para ele. Com uma dose extra de sorte, em 2017 fomos abençoados com uma safra de excelente qualidade na região.

Guiados pelos enólogos Marcos Vian e Maicol Zanella, definições ou conceito de vinho: um Merlot de

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

baunilha, anis, café torrado e chocolate são contornos para cerejas e ameixas suculentas e maduras



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

taninos finos e de textura sedosa, aliados a uma acidez muito bem dosada, suportam um conjunto de corpo médio para cheio, com final amplo e aveludado

### 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

assado de tira e vegetais grelhados e batatas ao murro, linguiça campeira com queijo, tortellone de carne de panela e aipim ao burro e sálvia, porchetta, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA

**fermentação integral** - ou seja, onde mesmo fermentação alcoólica é realizada em carvalho. Para tanto, foram empregadas 10 barricas novas, das quais 5 francesas e 5 americanas. Depois do vinho amadurecido por um longo período nessas mesmas barricas.

Colhemos como uvas no início de março no dia do trabalho árduo, seguidos de desengace e seleção manual de grãos.

As uvas, separadas esmagadas, foram condicionadas em barricas e fermentadas em aberto, durante 30 dias, em temperatura controlada. Neste período, foram *executados os pigmentos diários* para melhor extração dos compostos presentes nas cascas.

Durante a maturação, provamos periodicamente usar barricas, e passados 18 meses entendemos que o vinho estava pronto para ser engarrafado.