VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zorzal Cuatro del Quatro 2021
Vinícola	Viña Zorzal
Safra	2021
País	Espanha
Região	Navarra
Tipo	tinto
Castas	100% Graciano
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês de 300 e 500 litros
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Revista Adega | 94+ pts Wine Advocate | 93 pts Guía Peñin | 92 pts Tim Atkin

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Viña Zorzal começou em 1989, quando Antonio Sanz decidiu elaborar seus próprios vinhos, com o objetivo de figurar entre os melhores de Navarra. Naquela época, Sanz dividia seu tempo entre os vinhedos e a vinícola, mas admitia preferir o trabalho no interior da adega, onde as condições eram muito mais confortáveis.

Com o passar dos anos, reconheceu que a verdadeira qualidade nasce no vinhedo — uma lição que se tornou um dos pilares da Zorzal. Em 2007, ao lado de seus filhos Xabi, Iñaki e Mikel, fundou a vinícola com a missão de valorizar as castas autóctones de Navarra.

Entre elas, a Graciano ganhou destaque internacional e se tornou símbolo desse trabalho. Este exemplar é elaborado exclusivamente a partir de Graciano de vinhas com 44 anos, fermentado com leveduras nativas em tanques de aço inox e maturado por 12 meses em barris de carvalho francês de 300 e 500 litros.

O vinho é uma homenagem a Antonio, já que a Graciano sempre foi a variedade que mais o fascinou.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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 costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria