

Zanella Percentual

PRODUTO Vinho Fino Tinto Seco

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA 2022

LOTE Único

ORIGEM Antônio Prado - RS

Nº DE GARRAFAS 6.000

GRAU ALCÓOLICO 13,5% vol.

CASTAS 50% Merlot / 25% Cabernet Sauvignon

15% Tannat / 10% Alicante Bouschet

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaldeira

PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta

DATA DE COLHEITA Fevereiro e Março de 2022

TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos

MACERAÇÃO 20 dias em contato com as cascas

ESTÁGIO EM BARRICAS 12 meses em barricas

de carvalho francês e americano

FERMENTAÇÃO Tanques de aço inox

com controle de temperatura

ENGARRAFAMENTO Março de 2024

PERFIL DO PRODUTO

Vinho estruturado, com personalidade e potencial de guarda.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração vermelha intensa e tonalidade púrpura.

OLFATIVO Notas balsâmicas, de frutas negras, especiarias e tostado.

GUSTATIVO Paladar requintado e equilibrado com taninos maduros e sedosos.

HARMONIZAÇÃO Carnes vermelhas, cordeiro, pato, pratos condimentados e queijos de meia cura.



Z ZANELLA
VINÍCOLA