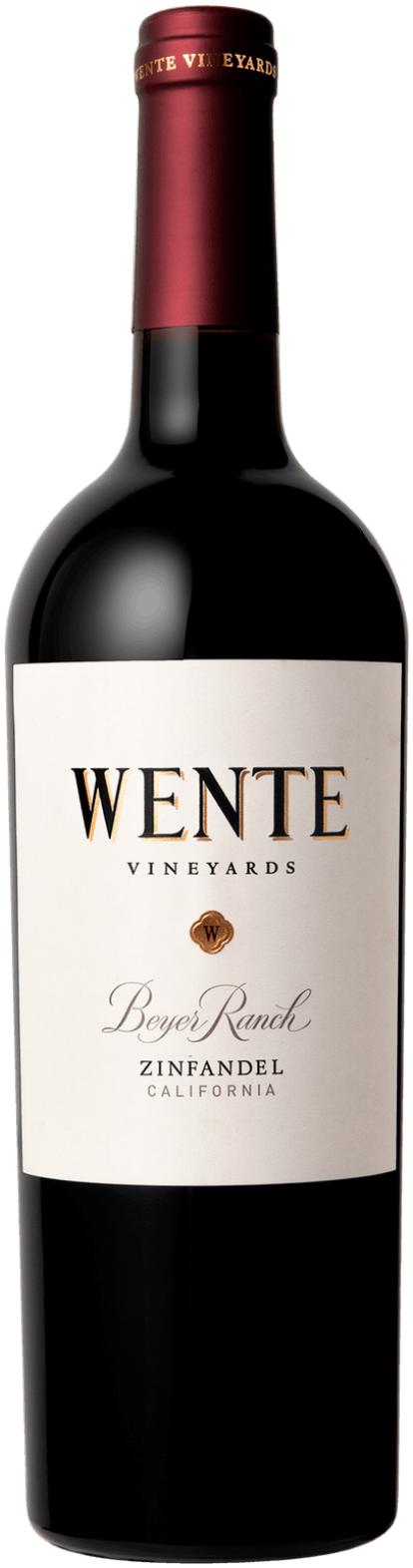
WENTE BEYER RANCH ZINFANDEL

Califórnia - Estados Unidos



O vinho recebeu este nome em homenagem ao famoso pioneiro americano, Julius Paul Smith, que fez sua fortuna com a mineração no Death Valley (Vale da Morte) da Califórnia. O Rancho Beyer historicamente tem sido o melhor local do Vale Livermore para a produção da variedade Zinfandel. Smith se estabeleceu por lá onde plantou vinhedos, e onde a Zinfandel encontrou condições excelentes de desenvolvimento.

75% Zinfandel, 6% Tempranillo, 6% Petite Sirah, 3% Touriga, 3% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano, 2% Malbec e 2% Petit Verdot

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 0,45 g/l

Acidez Total: 6,7 g/l

PH: 3,48

Vinificação: Cada variedade foi fermentada separadamente em fermentadores de aço inoxidável e foram bombeadas mais de três vezes por dia para maximizar a extração de sabores e cores.

Envelhece 20 meses em barris de carvalho franceses e americanos neutros.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor rubi escuro.

Aromas florais e toques de especiarias, como cravo e canela.

Na boca possui corpo médio, acidez equilibrada, sendo muito agradável de beber.

Harmonização: Para acompanhar pratos cheios de sabor ou picante, mas também carne em molho de pimenta, carne de porco, salsichas e creme ou molhos à base de manteiga.

Temperatura de serviço entre 16ºC a 18ºC.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA