



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

ZUIM Tinto

Origem: Serra do Marari, Tangará (SC)

Varietades: Malbec (60%), Merlot (32) e Petit Verdot (8%).

Graduação alcoólica: 13% vol.

Embalagem: garrafas screw-cap de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: dois anos em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos.

Análise Visual: límpido, coloração vermelho granada intenso.

Análise Olfativa: franco, frutado e floral. Apresenta intensidade e persistência aromática. Os principais descritores são as frutas vermelhas, morango, goiaba e cereja, as frutas secas, principalmente a ameixa, o floral de violeta e o alcaçuz.

Análise Gustativa: estruturado, elegante, harmônico, com grande maciez e volume de boca. Persistente, seco e com acidez presente. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo, sendo que no retro-olfato são percebidas as mesmas notas encontradas no olfato.

Harmonização: Vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar carnes vermelhas e de porco, massas e queijos, além de pratos da culinária italiana, brasileira, francesa e contemporânea.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 16° a 18°C.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

