

# WENTE BEYER RANCH ZINFANDEL

- 007730

ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES



Desde 1883, cinco gerações da família têm produzido vinhos refinados que expressam o melhor dos vinhedos e experiência em vinificação. O Rancho Beyer sempre foi um local privilegiado para Zinfandel. Os vinhedos são plantados em locais cuidadosamente selecionados de terraços inclinados que levam às margens dos riachos Arroyo del Valle e Arroyo Mocho. As uvas desses vinhedos produzem vinhos suculentos com riqueza profunda.



Vale de Livermore, Califórnia, Estados Unidos



76% Zinfandel, 7% Syrah, 5% Barbera, 4% Tempranillo, 3% Cabernet Franc, 3% Malbec e 2% Mourvedre.



Cada variedade foi fermentada separadamente em tanques verticais de aço inoxidável, onde eram remontadas duas vezes ao dia para maximizar a extração de sabores e cores.



O vinho foi envelhecido separadamente em tanques de aço inoxidável por 10 meses.

## NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor vibrante, geralmente em tons de rubi profundo, com reflexos violeta.



É enérgico e ricamente frutado. Notas intensas de frutas escuras, como amora, cereja e ameixa, que dominam o bouquet aromático. Toques sutis de especiarias, como pimenta preta e cravo, acrescentam complexidade e profundidade ao aroma.



Em boca possui corpo médio a encorpado, com uma textura suave e sedosa. Destacam-se as frutas escuras maduras, acompanhadas por notas de baunilha e chocolate, provenientes do estágio em barricas de carvalho. Taninos presentes, porém, macios e bem integrados, proporcionando estrutura e equilíbrio ao vinho. Acidez moderada, conferindo frescor e vivacidade ao paladar. Final longo e persistente, com uma sensação de frutas maduras e especiarias que perdura no após-sabor.



Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

## HARMONIZAÇÃO:



A intensidade e os sabores frutados deste Zinfandel fazem dele um ótimo companheiro para um churrasco de carnes vermelhas suculentas, como costelas de porco, bife de contrafilé ou hambúrgueres gourmet. Pratos como cordeiro assado, pato grelhado ou frango com molho de cogumelos são excelentes opções de harmonização. Queijos como parmesão, gruyère ou manchego são ótimas escolhas para acompanhar este vinho. Massas como lasanha à bolonhesa, penne com ragu de cordeiro ou linguine com molho de cogumelos são combinações deliciosas com este vinho.

Para uma opção vegetariana, experimente harmonizar este Zinfandel com legumes grelhados, como berinjela, abobrinha e pimentão. Os sabores defumados dos vegetais combinam bem com a fruta e as especiarias do vinho, criando uma harmonização equilibrada e saborosa.

