

ZOLO BLACK PETIT VERDOT 2019



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O enólogo francês Jean Claude Berrouet foi o primeiro enólogo permanente do Château Pétrus no ano de 1964. Depois de 44 safras em um dos mais famosos produtores de vinhos do mundo, se retirou e continuou como consultor da família Moueix, proprietária do château. Berrouet é hoje o consultor enológico exclusivo da Bodegas Zolo, na Argentina. Com uma vida dedicada à paixão pela poesia, assim como pelo vinho, Jean Claude tem como filosofia enológica a expressão do terroir, favorecendo a elegância sobre a extração. O Zolo Black Petit Verdot 2019 é um vinho elaborado cem por cento com a variedade Petit Verdot, proveniente da Finca El Jarillal, localizada em Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Esta região, situada a uma altitude de 1050 metros acima do nível do mar, é caracterizada por suas encostas íngremes, noites frescas e excelente insolação, fatores que contribuem para a produção de uvas com sanidade e alta intensidade aromática. O processo de vinificação começa com uma maceração pré-fermentativa de cinco dias, seguida por uma fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante aproximadamente quinze dias e contato com as lías por 16 dias. O vinho passa por uma fermentação malolática completa e é envelhecido por vinte meses, seguido por um período de pelo menos doze meses de estágio em garrafa, antes de ser comercializado. No exame sensorial, o Zolo Black Petit Verdot apresenta uma cor vermelha intensa, quase negra. No nariz e no paladar, destacam-se sabores e aromas de frutas negras como amora, groselha preta e mirtilo, que se combinam com notas especiadas de cravo e grafite. O envelhecimento em carvalho adiciona nuances de café torrado, baunilha e toques defumados. O final é persistente e elegante, refletindo a complexidade e a sofisticação do vinho.



País:

Argentina



Uva:

Petit Verdot



Temperatura:

16°C a 18°C



Abrir e consumir após:

Decantar por 90 min.



Teor alcoólico:

14,5%



Corpo:

●●●●●



Guardar em adega climatizada até:

2034

● HARMONIZAÇÃO

Parmesão, Parmigiano Reggiano, Pato assado na manteiga, com louro, Peito de galinha d'angola, Pernil assado ao forno, Picanha com pouco tempero e Rabada.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.