



SITE



SALDO ZINFANDEL NV

SALDO tem origem no Latino referindo-se a “desde aqui e ali” ou, nesse caso, o vinho representa a união de 11 vinhas velhas de 4 terroirs diferentes de todo o norte da Califórnia. As uvas são colhidas a mão e os vinhedos foram vinificados separadamente, com pouca extração, buscando equilíbrio e frescor. Um Zinfandel com ótimo balanço de acidez e extração pra não sobrar nada na garrafa.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	The Prisoner Wine Company
Prática:	Sustentável
País / Região:	E.U.A., Califórnia
Blend / Varietal:	Zinfandel e uma pequena parte de Petite Syrah e Syrah
Amadurecimento:	9 meses em barrica de carvalho francês e americano 25% novas
Grad. alcoólica:	15,5%
Código de barras:	086003258006



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor Ruby de média intensidade com aromas intensos de fruta pura. A madeira é discreta nos aromas entregando notas de baunilha e cravo. Muita cereja madura, amora ácida e ameixa com um toque de especiarias bem elegante. Em boca te faz querer outro gole com uma acidez deliciosa. Encorpado e potente, sem perder a elegância.

Um Zinfandel moderno e fresco que impressiona pela rapidez que a garrafa se esvazia. The Prisoner mais uma vez mostra o quanto se preocupa em mostrar uma imagem disruptiva olhando pra vinhos menos extraídos e com mais alegria nos aromas.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Pernil suíno assado lentamente em forno a lenha, carnes marinadas em molhos cítricos e pouca gordura. Tem acidez suficiente para encarar um steak grelhado também.

Deve ser servido entre 12 e 18° C. Se não estiver na adega climatizada, com 30min na geladeira é possível atingir essa temperatura.

