



Famiglia
ZAELI



Famiglia
ZAELI



**CABERNET SAUVIGNON
RESERVADO
187,5ml**

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile.
Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

Vinificação:

A uva é colhida a mão e fermentada entre 24°-28°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	5,3 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,6

Notas de Cata:

Color vermelho rubi profundo. No nariz tem notas a cerejas vermelhas e ameixas com notas de chocolate. Taninos redondos, suaves e bem estruturados.

Harmonização:

Ideal para acompanhar churrascos, massas com molho à bolonhesa, bem como queijos maduros. Servir entre 16-18 ° C.



Famiglia
ZAELI



**CABERNET SAUVIGNON
RESERVADO
375ml**

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile.
Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

Vinificação:

A uva é colhida a mão e fermentada entre 24°-28°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	5,3 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,6

Notas de Cata:

Color vermelho rubi profundo. No nariz tem notas a cerejas vermelhas e ameixas com notas de chocolate. Taninos redondos, suaves e bem estruturados.

Harmonização:

Ideal para acompanhar churrascos, massas com molho à bolonhesa, bem como queijos maduros. Servir entre 16-18 ° C.



Famiglia
ZAELI



CABERNET SAUVIGNON
RESERVADO

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile.
Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

Vinificação:

A uva é colhida a mão e fermentada entre 24°-28°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	5,3 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,6

Notas de Cata:

Color vermelho rubi profundo. No nariz tem notas a cerejas vermelhas e ameixas com notas de chocolate. Taninos redondos, suaves e bem estruturados.

Harmonização:

Ideal para acompanhar churrascos, massas com molho à bolonhesa, bem como queijos maduros. Servir entre 16-18 ° C.



Famiglia
ZAELI



**CARMENERE
RESERVADO**

Variedades:

100% Carmenere

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas provêm de vinhedos localizados na zona central do Chile.
Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

Vinificação:

A uva é colhida a mão e fermentada entre 24°-28°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	5,6 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

Notas de Cata:

Vinho de cor vermelho cereja com notas púrpura. Aroma a frutas e especiarias pretas. Na boca é taninos frutados, equilibrados e aveludados.

Harmonização:

Ideal como um aperitivo e para acompanhar massa vermelha magra, bem como queijos e legumes salteados. Servir entre 16-18 ° C.



Famiglia
ZAELI



ROSÉ
RESERVADO

Variedades:

100% Syrah

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima temperado e fresco

Vinificação:

A uva é colhida a mão e macerada em frio por 8 horas. Depois é fermentada entre 12°-16°C durante 15 dias em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação alcoólica, o vinho é deixado em suas borras por algumas semanas para incorporar complexidade a ele.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	12,5 % v/v
Acidez Total	:	6,7 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,3

Notas de Cata:

Vinho rosa pálido. Aromas florais com notas de framboesa, cereja ácida, groselha. O paladar é equilibrado e aveludado no final

Harmonização:

Ideal como aperitivo e para acompanhar gazpachos, peixe, macarrão com molho branco e saladas. Servir entre 10-12 ° C.



Famiglia
ZAELI



**SAUVIGNON BLANC
RESERVADO**



Variedades:

100% Sauvignon Blanc.z

Denominação:

Valle Central.

Vinhedos:

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile.
Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

Vinificação:

A uva é colhida a mão e fermentada entre entre 14°-16°C durante 15 dias em tanques de aço inoxidável. Finalizada la fermentação alcóolica é deixado em suas borras por algumas semanas para adicionar complexidade a ele.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	12,5 % v/v
Acidez Total	:	6,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,3

Notas de Cata:

Vinho de cor amarela palha com reflexos esverdeados. Aroma de maçã verde, cítricos e toranja. O paladar é fresco e equilibrado.

Harmonização:

Ideal como aperitivo e para acompanhar ceviches, pratos frios e frescos como frutos do mar e salada César. Servir entre 10-12 ° C.

Famiglia
ZAELI



**CABERNET SAUVIGNON
RESERVA**



Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação:

Vale Central.

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feito uma maceração pós-fermentativa de 5 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para de carvalho americano e francês por 6 meses.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	5,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

Notas de Cata:

cor vermelha rubi profunda. No nariz tem notas de ameixa madura, nozes com notas de avelã tostada. Taninos intensos e suculentos com um bom final de boca.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molho à bolonhesa, bem como queijos maduros. . Servir entre 16-18 ° C.

Famiglia
ZAELI



**CHARDONNAY
RESERVA**

Variedades:

100% Chardonnay

Denominação:

Valle Central

Vinhedos:

Uvas de vinhas localizadas na zona central do Chile. Estabelecido em solos de fertilidade média, com clima temperado e fresco.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e maceradas a frio durante 5 dias, depois uma porcentagem é fermentado em barricas de Carvalho americano e francês, e outro é fermentada entre 12 ° -14 ° C durante 18 dias em tanques de aço inoxidável. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, o vinho é deixado em suas borras por algumas semanas para incorporar complexidade aromática e na boca.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	6,5 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vinho de cor amarelo palha com notas douradas. Aromas de palmito, banana e avelã tostada. O paladar é intenso, redondo com um bom final.

Harmonização:

Ideal como aperitivo e para acompanhar peru, frango, peixe cozido, frutos do mar frescos ou cozidos, além de massas com molho branco.
Servir entre 10-12 ° C.



Famiglia
ZAELI



**PINOT NOIR
RESERVA**

Variedades:

100% Pinot noir.

Denominação:

Valle de Casablanca

Vinhedos:

Localizados no Vale de Casablanca, em solos de média fertilidade, com influência marítima, o que ajuda a manter uma temperatura moderada, que permite maturação lenta e grande expressão aromática.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e maceradas a frio durante 5 dias, depois fermentadas entre 22 ° -26 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Além disso, se realizam pisoteios diariamente para fazer uma extração muito sutil. Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para barris de carvalho americano e francês por 6 meses.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,0 % v/v
Acidez Total	:	6,3 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vinho de rubi suave. Aromas morango e cerejas frescas com notas de pétalas de rosa e tabaco. Na boca tem taninos suaves, muito bem integrados com a acidez e com um bom final de boca.

Harmonização:

Ideal como aperitivo e para acompanhar carnes brancas, atum, massas com molho branco e saladas. Servir entre 14-16 ° C.



RED BLEND RESERVA

Variedade:

50% Carménère - Syrah 50%

Denominação de Origem:

Valle del Maule

Vinhedos:

Uvas procedentes de vinhedos localizados no vale do Maule. Estabelecidos sob solos argilosos-graníticos, de fertilidade média e com um clima templado com estacao seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feita uma maceração pós-fermentativa de 5 dias. Finalizada esta Depois disso, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês durante 6 meses. Logo a mistura final de ambas variedades é realizada.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,65

Notas de Cata:

Vinho de cor vermelho profundo com notas violetas. Aroma a frutas vermelhas madura com notas a espécies e avela tostada. Na boca é intenso, balanceado e com taninos suaves.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grrelhadas, massas com molho vermelho, também queijos maduros. Servir entre 16-18°C.



Famiglia
ZAELI



CABERNET SAUVIGNON
GRAN RESERVA



Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação:

Valle del Maule.

Vinhedos:

Uvas de vinhas localizadas no Vale do Maule. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feita uma maceração pós-fermentativa de 10 dias. Depois disso, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês por 12 meses.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,6 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

Notas de Cata:

cor vermelho cereja intensa. No nariz tem notas de amora madura, cassis e pimenta branca com notas a tabaco. Taninos intensos, suaves e suculentos, com um final delicado da boca.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, embutidos, queijos maduros e javali. Servir entre 16-18 ° C.

Famiglia



ZAELI

GRAN RESERVA
Pinot Noir

Variedade:

100% Pinot Noir

Denominação de Origem:

Vale da Casablanca

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados no Valle do Maule. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

Uvas procedentes de vinhedos localizados na região da Casablanca, próximo a costa. As videiras são esporas podadas para um sistema de treliça vertical em solos rochosos e de livre funcionamento.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	6,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,6

Notas de Cata:

Vermelho rubí na cor. No nariz maduras ameixas pretas com notas de lavanda. Frutas e sabores de ameixas, com um acabamento canela.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes brancas, além de acompanhar massas, pratos de entrada ou apreciar por si só em entradas de coquetéis. Servir entre 12-15 ° C.



Famiglia
ZAELI



CARMENERE
GRAN RESERVA



Variedades:

100% Carmeneré

Denominação:

Valle del Maule.

Vinhedos:

Uvas de vinhas localizadas no Vale do Maule. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feita uma maceração pós-fermentativa de 10 dias. Depois disso, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês por 12 meses.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,4 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,75

Notas de Cata:

Vinho tinto cor ameixa com tons de violeta. Aroma a murta, pimenta preta, zchocolate amargo. Na boca tem taninos doces, redondos e firmes.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes brancas de caça, massas com molho de ervas finas e queijos. Servir entre 16-18 ° C.

Famiglia



ZAELI

PREMIUM BLEND
Fine Vineyards



Variedade:

85% Cabernet Sauvignon. 5% Malbec 5% Syrah e 5% Carmenere

Denominação de Origem:

Valle del Maule

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados no Valle do Maule. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feito uma maceração pós-fermentativa de 12 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês durante 18 meses onde é realizada a fermentação maloláctica. Após isso é realizada a mistura final das diferentes variedades nas porcentagens já indicadas.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	14 % v/v
Acidez Total	:	5,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,75

Notas de Cata:

cor vermelha rubi profunda. No nariz tem notas frutas silvestres e pimenta preta. Taninos intenso, suaves e finos.

Harmonização:

Ideal para acompanhar cordeito, carne vermelha grelhada e ao forno, queijo de cabra madura. Servir entre 16-18 ° C.



Famiglia
ZAELI

CABERNET SAUVIGNON
Gran Reserva



Valle del Maipo - Chile

La Famiglia Zaeli opera da tre secoli in vigna, ha dedicato un parte del suo tempo
per creare il miglior vino delle migliori uvide del paese soprattutto per esportazione.
Famiglia Zaeli un marchio con la serietà e la storia.

Famiglia
ZAELI

