

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amitié Cuvée Brut
Vinícola	Amitié
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	60% Chardonnay 40% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	Método Charmat
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	91 pontos - Decanter World Wine Awards 2019 Ouro - Wines of Brazil Awards 2019

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto do competente trabalho de duas amigas, a *sommelière* e diretora-executiva da ABS Brasil **Andreia Gentilini Milan**, e a enóloga e ex-diretora do Grupo Valduga **Juciane Casagrande Doro**, que uniram forças e *expertise*, angariados nacional e internacionalmente, e resolveram desenvolver um produto de qualidade global, a Amitié entra no mercado dos vinhos tranquilos em grande estilo.

A escolha pelo nome **Amitié** (amizade, em francês), aliás, foi em homenagem à relação de ambas. E nada mais pertinente, visto que tanto o trabalho nas caves quanto a experiência da degustação carregam um valor muito maior do que apenas meros aromas e sabores.

O **Amitié Brut Cuvée** é o vinho brasileiro com a maior pontuação no que é considerado o principal concurso de vinho do mundo, o **Decanter World Wine Awards**.

O vinho espumante alcançou **91 pontos na edição 2019 do Decanter World Wine Awards** e, como dit.. acima, essa **foi a maior pontuação entre todos os vinhos brasileiro avaliados**. Além dessa façanha, também levou a **Medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards 2019**, aumentando ainda mais sua credibilidade.

Seu *bouquet* conta com aromas de frutas cítricas (lima e casca de laranja) e tropicais (maçã, pêssego e pera), e também leves notas de autólise e delicados toques florais.

Em boca é muito fresco e elegante, com acidez vibrante e gastronômica, motivando o próximo gole.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha claro e pálido com perlage abundante e muito persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas cítricas (lima e casca de laranja) e tropicais (maçã, pêssego e pera), leves notas de autólise e delicados toques florais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO muito fresco e elegante, tem acidez vibrante e gastronômica, motivando o próximo gole



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO extremamente versátil, acompanha desde pratos leves, como saladas bem elaboradas e frutos do mar, até pratos mais untuosos, como carnes assadas e massas com molhos untuosos

