

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Amitié Viognier 2022
<b>Vinícola</b>	Amitié
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Viognier
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Buscando inovar e trazer novas experiências aos consumidores brasileiros, a Amitié lança seu mais novo exemplar, o Viognier 2022 em uma edição limitada de 12000 garrafas.

A marca concebida através de um estrito laço de amizade, conjuga a *expertise* de duas figuras importantes da viticultura nacional: a sommelier Andreia Gentilini Milan e a enóloga Juciane Casagrande Doro. Desta forma, a escolha pelo nome Amitié (amizade, em francês), é justamente uma referência à relação de ambas.

A casta branca de assinatura do Rhône é a protagonista única deste exemplar, cuja elaboração foi feita com uvas da Serra Gaúcha, contemplando um estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês, para agregar complexidade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

envolve o olfato com notas de frutas cítricas, frutas tropicais como manga, além de damasco e pêssego; no segundo plano abre baunilha e manteiga, com leves nuances de rosas-brancas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

luxuoso e envolvente, tem acidez cítrica bastante saborosa, bom corpo, boa carga de fruta e toques minerais; o final é longo e gostoso

### 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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



### CULINÁRIA