

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arbugeri Sfera Viognier 2017
Vinícola	Arbugeri
Safra	2017
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	branco
Castas	100% Viognier
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parcial (50%) do vinho em carvalho francês
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2024
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe quando os produtores falam em unir tradição e modernidade? Poucos foram tão a fundo neste conceito quanto o time da vinícola Arbugeri.

O Sfera Viognier já começa exótico pela variedade, bastante rara em território nacional. Mas o mais inusitado sobre este vinho é a sua elaboração. É um blend entre duas parcelas de Viognier, cada uma vinificada de uma maneira bem peculiar.

A primeira metade representa o estilo moderno, empregando a mais avançada tecnologia disponível na vinícola: maceração criogênica, prensagem direta sem extração do engaço, limpeza do mosto (debourbage), fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada, com clarificação pré-engarrafamento.

A segunda metade representa a tradição — ou nas palavras do próprio Eduardo Arbugeri “aqui fiz um vinho como fazia o meu nono”: fermentação em barricas de carvalho abertas, com dois de maceração do mosto com as cascas, uso de leveduras indígenas, com posterior estágio em madeira e engarrafamento sem filtração.

Depois de prontos, os dois vinhos foram mesclados em proporções iguais.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com leve turbidez



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas como a tangerina se unem a notas florais de rosas e madressilvas, acompanhadas ainda por nuances de manga verde e uma pitada de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

confirma a boa tipicidade da casta, em um perfil de boca expansivo; a acidez é viva e entrega bastante frescor, os sabores acompanham a paleta olfativa, e o final traz o clássico toque untuoso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frango teriyaki, risoto de limão siciliano com mascarpone, lagosta grelhada, pizza margarita, queijos médios e duros