

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	<b>Arbugeri Victoria Brut</b>
Vinícola	<b>Arbugeri</b>
Safra	<b>N.V.</b>
País	<b>Brasil</b>
Região	<b>Serra Gaúcha</b>
Tipo	<b>espumante</b>
Castas	<b>Chardonnay e Pinot Noir</b>
Teor Alcoólico	<b>12.5%</b>
Maturação	<b>segunda fermentação em autoclaves (método Charmat)</b>
Temperatura de Serviço	<b>6° a 8°C</b>
Guarda	<b>até 2020</b>
Decanter	-
Premiações	

### VEDANTE



natural



aglomerada



twin top



silicone



screw cap



champagne

### TAÇA



bordeaux



borgonha



monracheret



riesling



flute



dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lançamento da vinícola Arbugeri, a linha Victória é uma homenagem a rainha britânica homônima, cujo reinado de 63 anos e 7 meses (segundo maior período da história, ultrapassado somente pela atual rainha Elizabeth II) deu-se de 1837 até sua morte, em 1901.

Este período, chamado de Era Vitoriana, foi de grande prosperidade para o Império Britânico. A bebida preferida dos nobres da época, como se sabe, era o espumante. Embalados pela bonança de seus principais consumidores, muitos produtores investiram em novas técnicas para elaborar produtos dignos de figurar nas mesas da nobreza, o que trouxe como efeito indireto um grande desenvolvimento qualitativo para este tipo de vinho.

De perfil jovem e descontraído, este espumante é produzido pelo método Charmat, onde a segunda fermentação é realizada em autoclaves. Um vinho que pode ser aberto nas mais variadas ocasiões, tanto para um bate-papo com amigos ou para relaxar na beira da praia, como para acompanhar peixes e frutos do mar, sushi e sashimi, comida thai, carnes brancas assadas, saladas leves e queijos não curados.

## ANÁLISE SENSORIAL



### ANÁLISE VISUAL

#### DESCRIÇÃO

amarelo bem claro, com perlage persistente e de ótima intensidade



### ANÁLISE OLFATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas brancas e de caroço, como maçã, pera e pêssego, junto a leves notas florais



### ANÁLISE GUSTATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

#### ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

#### TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

#### CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

#### DESCRIÇÃO

leve, intenso e refrescante, traz na boca um caráter de fruta mais madura, mas alinhado ao que foi percebido na análise olfativa; é um Charmat classado, pois tem presença mas é elegante, não agridedindo o palato



### 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

pode ser degustado sozinho, ou então acompanhando peixes e frutos do mar, sushi e sashimi, comida thai, carnes brancas assadas, saladas leves e queijos não curados