

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Arbugeri Victória 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</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Embalado pelo <strong>vinho que apresentava borbulhas</strong> e refrescava o palato, o Império Britânico comemorou sua prosperidade ao longo da <strong>Era Vitoriana</strong> com espumantes. Incentivados pelos ávidos consumidores ingleses, os produtores viram seus negócios crescerem e, assim, investiram em novas técnicas visando elaborar produtos dignos de figurarem à mesa da nobreza. A qualidade dos rótulos aumentou exponencialmente, e a época ficou marcada na história como única, também na enologia.<br/><br/>Quem homenageia a monarca inglesa rainha Victória é a <strong>Vinícola Arbugeri</strong>, cuja história coincide com a da <strong>Serra</strong> <strong>Gaúcha</strong>: um imigrante italiano, que desde seu assentamento plantou uvas e fez vinho.<br/><br/>O <strong>Brut Branco</strong> tem cor amarelo clara, com <em>perlage</em> persistente e de ótima intensidade. Os aromas são de frutas brancas e de caroço, como <strong>maçã</strong>, <strong>pera</strong> e <strong>pêssego</strong>, junto a notas florais. É intenso e refrescante, trazendo à boca um caráter de fruta mais madura, mas alinhado à análise olfativa.

## 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 classudo, 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