

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Embalado pelo **vinho que apresentava borbulhas** e refrescava o palato, o Império Britânico comemorou sua prosperidade ao longo da **Era Vitoriana** 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.

Quem homenageia a monarca inglesa rainha Victória é a **Vinícola Arbugeri**, cuja história coincide com a da **Serra Gaúcha**: um imigrante italiano, que desde seu assentamento plantou uvas e fez vinho.

O **Brut Branco** tem cor amarelo clara, com *perlage* persistente e de ótima intensidade. Os aromas são de frutas brancas e de caroço, como **maçã, pera e pêssego**, 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