

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	<b>Arbugeri Victoria Brut Rosé</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, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon</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



montrachet



riesling



flute



dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lançamento da vinícola Arbugeri, uma linha Vitória, uma homenagem à rainha britânica homônima, cujo reinado de 63 anos e 7 meses (segundo maior período da história, ultrapassado apenas pela atual rainha Elizabeth II), foi lançado em 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 ou espumante. Embalado pela bonança de seus principais consumidores, muitos produtores investidos em novas técnicas para produtos elaborados com figuras nas mesas da nobreza, ou que problemas como efeito indireto ou grande desenvolvimento qualitativo para este tipo de vinho.

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

## ANÁLISE SENSORIAL



### ANÁLISE VISUAL

#### DESCRIÇÃO

salmão claro, com perlage fino de média intensidade



### ANÁLISE OLFATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

#### DESCRIÇÃO

nectarina fresca e papaya, completado por nuances minerais



### ANÁLISE GUSTATIVA

#### INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

#### DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

#### ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

#### TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

#### CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

#### DESCRIÇÃO

em termos de estrutura é bastante parecido com o seu "irmão" vinificado em branco, pois entrega uma vivacidade e um frescor similares; no perfil de sabor, traz com maior destaque a cereja vermelha e novamente a mineralidade percebida no aroma

#### 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



### CULINÁRIA

