

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bueno Cuvée Prestige D.O.
Vinícola	Bueno Wines
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 18 meses junto as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2021
Decanter	-
Premiações	90 pontos Adega

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este é um dos mais populares vinhos de Bueno, sendo elaborado como uma única denominação de origem brasileira: o **DO Vale dos Vinhedos**.

O vinho é base é composto pela marca tradicional entre Chardonnay e Pinot Noir, dos quais apenas 50% a partir da prensagem são extraídos como “*mosto flor*”. Essa **parcela é mais** do que a vida ao lado, elaborada pelo método tradicional, com maturidade mínima de 18 meses ao lado das taxas.

Na taça ele encanta fácil, e dá uma aula de expressão em outros borbulhantes de valor bem mais alto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com borbulhas numerosas e persistentes

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de caroço, como pêssigo verde e nespera, nuances cítricas de limão e notas autolíticas de pão fresco e amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

espumante muito elegante, cremoso e com frescor que impressiona frente aos seus pares nacionais, sendo dotado de uma ótima complexidade de boca, que mescla fruta ainda fresca com as nuances de evolução adquiridas ao longo do estágio sur lie

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

camarões grelhados, lagosta na manteiga, ostras gratinadas, queijos de média maturação e massas com molho branco



CULINÁRIA