

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima Gigi Brut Rosé
Vinícola	Campos de Cima
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses de autólise em garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub e suas duas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique da Campanha Gaúcha, localizada próxima da fronteira do Brasil com a Argentina.

Dispondo de 15 hectares de vinhas, plantados entre 2002 e 2004 em uma coxilha denominada Campos de Cima, na cidade de Maçambará, a vinícola lançou seu primeiro vinho apenas em 2009.

Desde então, se consolidou como um renomado produtor e, inclusive, um dos principais promotores dos vinhos da Campanha. Entre suas principais características estão os rótulos de quantidades estritamente limitadas, como o espumante Gigi Brut Rosé, um lançamento recente.

Elaborado com Chardonnay e Pinot Noir, este espumante presta homenagem à matriarca da família Silva Ayub, Maria Virginia, responsável pela colheita dos primeiros cachos da vinícola.

Fruto do método tradicional, permaneceu por no mínimo 12 meses em contato com as leveduras antes do dégorgement.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão, com perlage fino e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, como morango, framboesa e cereja, aparecem em destaque, seguidas por delicadas notas florais e nuances autolíticas que remetem a amêndoas, levedura e toques defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta cremosidade e muito equilíbrio; é um espumante envolvente, com acidez suculenta, ótima intensidade e persistência de sabores; o final destaca suas notas de frutas vermelhas e notas autolíticas

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

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA