VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Amadeu Sur Lie Rústico Nature
Vinícola	Cave Geisse
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em autólise de leveduras pelo método tradicional
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Marcelo Copello | 92 pts Guia Descorchados

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante Sur Lie Nature de autoria da renomada vinícola Cave Geisse.

São 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir, uvas provenientes de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, região que contempla a única Denominação de Origem para espumantes do Novo Mundo.

É um exemplar sem degórgement, ou seja, é você quem decide o período que ele permanecerá em autólise de leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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				