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