VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Antiga Prosecco
Vinícola	Cave Antiga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	espumante
Castas	100% Glera (Prosecco)
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um excelente espumante da vinícola Cave Antiga, de Farroupilha. Difundida pelos locais com o nome de Prosecco, a Glera é a única casta deste rótulo elaborado pelo método Charmat, onde a tomada de espuma ocorre dentro de tanques de aço inoxidável.

O resultado é um espumante com deliciosos aromas frutados e florais, que em taça se apresenta elegante, com perlage consistente, manifestando em boca muito equilíbrio e frescor. Este, se mostra como uma grande aquisição para os dias quentes do verão.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha, com perlage fino e abundante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas de caroço (pêssego), frutas de polpa branca (maçã, pera), abacaxi maduro, nuances florais (jasmin) e cítricos

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante e equilibrado, possui acidez refrescante, com sabores cítricos e de fruta de caroço (pêssego), com um fim de boca muito saboroso

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