

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	INTENSIDADE	baixa	alta	amarelo palha, com perlage fino e abundante
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário	
	DESCRÍÇÃO	frutas de caroço (pêssego), frutas de polpa branca (maçã, pera), abacaxi maduro, nuances florais (jasmin) e cítricos		
	INTENSIDADE	baixa	alta	
	DOÇURA	seco	doce	
	ACIDEZ	baixa	alta	
	TANINO	baixa	alta	
	CORPO	leve	encorpado	
	PERSISTÊNCIA	curta	longa	
	DESCRÍÇÃO	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
	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
DA TERRA	massas	risotos	polenta	tubérculos
AMIDOS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
TEMPEROS	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DOCES	DESCRÍÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos			