

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



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um excelente espumante da vinícola <strong>Cave Antiga</strong>, de <strong>Farroupilha</strong>. Difundida pelos locais com o nome de <strong>Prosecco</strong>, </strong>a<strong> Glera </strong>é a única casta deste rótulo elaborado pelo método <strong>Charmat</strong>, onde a tomada de espuma ocorre dentro de tanques de aço inoxidável. <br /><br />O resultado é um espumante com deliciosos aromas frutados e florais, que em taça se apresenta elegante, com <em>perlage</em> 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 (jasmim) 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