

## 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

### 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

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