VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Geisse Blanc de Blanc 2021
Vinícola	Cave Geisse
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	36 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados | 93 pts Marcelo Copello

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cave Geisse Blanc de Blanc da safra 2021 é um exemplar elaborado sob as normas da D.O. Altos de Pinto Bandeira, a primeira denominação de origem para espumantes em um país do Novo Mundo.

Vinificado 100% com Chardonnay, colhida manualmente em meados de janeiro.

Após a segunda fermentação, pelo método tradicional, envelheceu 36 meses na garrafa.

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				