

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Cave Geisse Terroir Nature 2019 |
| <b>Vinícola</b>               | Família Geisse                  |
| <b>Safra</b>                  | 2019                            |
| <b>País</b>                   | Brasil                          |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha                    |
| <b>SubRegião</b>              | Pinto Bandeira                  |
| <b>Tipo</b>                   | espumante                       |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay e Pinot Noir         |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12%                             |
| <b>Maturação</b>              | 48 meses de autólise            |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 6 a 8 °C                        |
| <b>Guarda</b>                 | 2030                            |
| <b>Decanter</b>               | -                               |
| <b>Premiações</b>             |                                 |

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1979 nos Altos de Pinto Bandeira, a Cave Geisse é a grande responsável por alçar a fama dos espumantes brasileiros a nível mundial.

Em 2011 a vinícola foi eleita por Jancis Robinson entre as 15 que ela acredita que podem marcar o futuro do vinho. Foi a única produtora de espumantes da lista.

Seu exemplar mais importante, o Terroir Nature, foi o único espumante sul-americano a entrar na lista dos 1001 Vinhos para se Beber Antes de Morrer. Reconhecido como o melhor espumante do Guia Descorchados de 2015, chega na safra 2019 esbanjando a mesma qualidade que o alçou entre os melhores.

Fruto de um lote exclusivo com 5200 garrafas, é um blend de 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, com autólise de 48 meses em garrafa e sem adição de licor de expedição.

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