VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Geisse Terroir Nature 2020
Vinícola	Família Geisse
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	48 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados

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