VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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, levando também a criação da primeira Denominação de Origem de espumantes do Novo Mundo.

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.

Em seu portfólio, a linha Terroir Nature, tanto na versão branco quanto rosé, está entre as mais conceituados no Brasil.

O rosé, elaborado 100% com Pinot Noir, sem adição de licor de expedição e com 48 meses de autólise, foi eleito entre os vinhos favoritos do britânico Oz Clarke. Além disso, dentre seus destaques históricos, constam 95 pontos concedidos pela rigorosa Decanter Magazine em uma degustação de 2019.

## 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 | | | | |