VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Constelacion Brut
Vinícola	Espumantes Constelación
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	espumante
Castas	
Teor Alcoólico	10%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Constelacion Brut é um espumante espanhol de Castilla-La Mancha delicioso e com um preço muito atrativo, sendo uma excelente alternativa ao Cava.

Elaborado a partir de vinhedos de 20 a 60 anos, combina 80% Airén, 15% Verdejo e 5% Sauvignon Blanc. Cada variedade é vinificada separadamente para preservar suas características, e só depois o corte é definido. A segunda fermentação ocorre em tanques, com um período prolongado de contato com as lias, garantindo mais textura e frescor.

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				