VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Constelacion Brut Rosé
Vinícola	Espumantes Constelación
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	espumante
Castas	Tempranillo
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

Os espumantes Constelación são elaborados em Castilla-La Mancha e se destacam pelo sabor, frescor e excelente relação qualidade-preço, sendo uma alternativa bem interessante ao Cava.

Este Brut Rosé nasce de videiras com 20 a 60 anos e é resultado de uvas 100% Tempranillo. Após a vinificaão do vinho base, a segunda fermentação ocorre em tanques, seguida de um período prolongado de contato com as lias, que garante mais textura, vivacidade e equilíbrio ao conjunto.

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 frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls