VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cordelier Brut
Vinícola	Cordelier
Safra	-
País	Montenegro
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	BRUT: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico | BRUT ROSÉ: Merlot
Teor Alcoólico	BRUT: 11.5% | BRUT ROSÉ: 12%
Maturação	ambas são elaboradas pelo método Charmat, com segunda fermentação em autoclaves
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	3 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cordelier é especialista na elaboração de vinhos com ótima relação entre preço e qualidade, mas o combo de hoje superou nossas melhores expectativas! Dois espumantes muito cremosos e fáceis de beber, ideais para um momento de descontração entre amigos. O Brut branco foi eleito um dos três melhores Charmats do hemisfério sul, em uma degustação às cegas coordenada por ninguém menos que Steven Spurrier - crítico britânico conhecido pelo "Julgamento de Paris" - e atualmente editor da prestigiada Decanter. Quer mais? Os primeiros 100 compradores recebem uma bolsa para gelo exclusiva da Cordelier. Você nunca mais vai deixar seu espumante esquentar!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: BRUT: amarelo claro com reflexos esverdeados | BRUT ROSÉ: vermelho cereja

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: BRUT: frutas e flores brancas, com um toque de baunilha | BRUT ROSÉ: framboesa, cereja e goiaba, com um toque mineral

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: BRUT: muito cremosa, com acidez moderada, final persistente, que traz frutas maduras | BRUT ROSÉ: ataque adocicado, com bom frescor, ótima cremosidade e boa persistencia

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