

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Diamant De Loire Touraine Cuvée Sancy Extra-Brut
Vinícola	Diamant de Loire
Safra	N.V.
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Touraine
Tipo	espumante
Castas	Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	9 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
<div><div></div><div>Champagne</div></div>	<div><div></div><div>Flute</div></div>

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Chenin Blanc é uma das uvas emblemáticas do Vale do Loire, na França. Seu cultivo se concentra sobretudo nas áreas ocidental e central da região, onde a influência do oceano garante frescor e boa acidez natural. Versátil como poucas, ela dá origem a estilos que vão dos vinhos doces botritizados aos espumantes Crémant.

Touraine, na região central, é conhecida pelos exemplares secos e crocantes, mas também dedica uma parcela significativa aos borbulhantes. O solo contempla uma mistura de areia, argila e cal, que origina vinhos vibrantes e muito aromáticos, onde não passam despercebidas as tradicionais e encantadoras notas florais de sua variedade icônica.

Diamant de Loire Cuvée Sancy foi 100% elaborado com Chenin Blanc pelo método tradicional: primeira fermentação em tanques de aço inox termorregulados e segunda fermentação em garrafa, com 9 meses sur lattes.

ANÁLISE SENSORIAL	
<div><div></div>Análise visual</div>	DESCRIÇÃO
<div><div></div>Análise olfativa</div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div> EVOLUÇÃO <div>primário<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>terciário</div> DESCRIÇÃO
<div><div></div>Análise gustativa</div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div> DOÇURA <div>seco<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>doce</div> ACIDEZ <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div> TANINO <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div> CORPO <div>leve<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>encorpado</div> PERSISTÊNCIA <div>curta<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>longa</div> DESCRIÇÃO
<div><div></div>CULINÁRIA</div>	<div>CARNES <div><div></div>peixe<div></div>crustáceo<div></div>ave<div></div>suíno<div></div>cordeiro<div></div>gado<div></div>caça<div></div>curada</div> QUEIJOS <div><div></div>frescos<div></div>moles<div></div>médios<div></div>duros</div> DA TERRA <div><div></div>hortaliças<div></div>legumes<div></div>cereais<div></div>cogumelos</div> AMIDOS <div><div></div>massas<div></div>risotos<div></div>polenta<div></div>tubérculos</div> TEMPEROS <div><div></div>pimentas<div></div>ervas<div></div>especiarias<div></div>aromáticos</div> DOCES <div><div></div>oleoginosas<div></div>frutas<div></div>sobremesas<div></div>chocolate</div> DESCRIÇÃO <div>robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos</div></div>