

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Cuvée Extra-Brut
Vinícola	Araldica
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	4° a 6°C
Guarda	até 2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado com uma seleção das melhores uvas Chardonnay dos vinhedos em Alto Feliz, este **Cuvée Extra Brut** é feito sob o método "Charmat longo", com **autólise de 12 meses** em autoclaves.

É um espumante de ótima qualidade, bem balanceado e dotado de uma gostosa cremosidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com perlage abundante e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de caroço, flores brancas, com notas de brioche e amêndoas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exibe um ataque amplo e intenso, que mescla frescor e cremosidade; é muito equilibrado e agradável, com boa persistência gustativa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas bem elaboradas, massas leves, risotos delicados, queijos frescos e moles e peixes e frutos do mar em geral