

## 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