

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Lumen Brut
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	elaborado pelo método Charmat longo
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ótimo exemplar elaborado pelo Método Charmat Longo, onde a segunda fermentação, em autoclaves, ocorre por um período maior do que o habitual.

Leve, macio, cremoso e refrescante, além de ser um excelente espumante, sua garrafa o torna um belo item de decoração.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo claro e brilhante com perlage fina e persistente



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**EVOLUÇÃO** primário terciário  
**DESCRIÇÃO** frutas cítricas, flores brancas e notas de fermento e tostado



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**DOÇURA** seco doce  
**ACIDEZ** baixa alta  
**TANINO** baixa alta  
**CORPO** leve encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta longa  
**DESCRIÇÃO** leve, cremoso e refrescante, tem sabores predominantes de frutas cítricas e notas florais

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



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** massas e risotos de média intensidade, saladas bem elaboradas, queijos e frutos do mar em geral