VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Elementar Riesling Brut Método Ancestral
Vinícola	Arte Viva
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Garibaldi
Tipo	espumante
Castas	Riesling Itálico
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em contato com as leveduras na garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante de método ancestral da Vinícola Arte Viva.

Criação do habilidoso enólogo Giovanni Ferrari, é elaborado com uvas de Riesling Itálico da cidade de Garibaldi, na Serra Gaúcha.

90% da fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox, e nos 10% finais, o vinho foi colocado em garrafas para a tomada de espuma. É um exemplar que se encontra sobre as leveduras e não sofreu adição de licor de expedição.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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				