

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Freixenet Mía Fresh & Crisp 20161022   |
| <b>Vinícola</b>               | Freixenet  |
| <b>Safra</b>                  | -  |
| <b>País</b>                   | Espanha  |
| <b>Região</b>                 | Barcelona  |
| <b>Tipo</b>                   | espumante  |
| <b>Castas</b>                 | Macabeo, Xarel·lo e Parellada  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 11.5%  |
| <b>Maturação</b>              | a segunda fermentação ocorre em recipientes isobáricos durante 6 meses em contato com as leveduras |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 6°C - 8°C  |
| <b>Guarda</b>                 | até 2017   |
| <b>Decanter</b>               |  |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Mía surgiu graças à paixão de uma jovem enóloga de Barcelona chamada Gloria Collell. Motivado por uma longa história familiar associada ao vinho, e também pela sua própria experiência, procurou o apoio de Pedro Ferrer e da Freixenet para realizar um sonho: exibir uma cultura extraordinariamente diversificada de castas espanholas, com uma frescura e a exuberância juvenil de sua cidade natal. O nome deste espumante pode ser traduzido, como "Fresco e Crocante", e nada ou definir com tanta assertividade. As notas cítricas, como toranja e casca de limão, são os destaques aromáticos, que contemplam ainda frutas brancas como pera e maçã. Na boca é leve, fresco e cheio de vivacidade, com um final intenso, que traz um toque adocicado. O espumante perfeito para acompanhar uma conversa entre bons amigos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo claro, com bom brilho e perlage elegante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

notas cítricas, como toranja e casca de limão, completado por frutas brancas como pera e maçã



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

leve, fresco e cheio de vivacidade, com um final intenso e com toques adocicados

|           |                                      |                                    |                                      |                                     |
|-----------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| CARNES    | <input type="checkbox"/> peixe       | <input type="checkbox"/> crustáceo | <input type="checkbox"/> ave         | <input type="checkbox"/> suíno      |
|           | <input type="checkbox"/> cordeiro    | <input type="checkbox"/> gado      | <input type="checkbox"/> caça        | <input type="checkbox"/> curada     |
| QUEIJOS   | <input type="checkbox"/> frescos     | <input type="checkbox"/> moles     | <input type="checkbox"/> médios      | <input type="checkbox"/> duros      |
| DA TERRA  | <input type="checkbox"/> hortaliças  | <input type="checkbox"/> legumes   | <input type="checkbox"/> cereais     | <input type="checkbox"/> cogumelos  |
| AMIDOS    | <input type="checkbox"/> massas      | <input type="checkbox"/> risotos   | <input type="checkbox"/> polenta     | <input type="checkbox"/> tubérculos |
| TEMPEROS  | <input type="checkbox"/> pimentas    | <input type="checkbox"/> ervas     | <input type="checkbox"/> especiarias | <input type="checkbox"/> aromáticos |
| DOCES     | <input type="checkbox"/> oleoginosas | <input type="checkbox"/> frutas    | <input type="checkbox"/> sobremesas  | <input type="checkbox"/> chocolate  |
| DESCRIÇÃO |                                      |                                    |                                      |                                     |



### CULINÁRIA