

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Graham Beck Allure de-Alcoholised Sparkling
Vinícola	Graham Beck
Safra	N.V.
País	África do Sul
Região	Western Cape
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	menos de 0,5 %
Maturação	o vinho base estagiou 3 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As bebidas desalcoholizadas conquistam cada vez mais espaço entre consumidores — e o Allure Sparkling Wine prova que é possível abrir mão do álcool sem abrir mão da qualidade.

Elaborado pela renomada vinícola sul-africana Graham Beck, especialista em espumantes e reconhecida internacionalmente por sua excelência, o Allure segue a mesma filosofia que consagrou a marca: trabalhar exclusivamente com as uvas Pinot Noir (76%) e Chardonnay (24%).

Cada casta foi vinificada separadamente em tanques de aço inox e permaneceu por 3 meses sobre borras finas. A retirada do álcool foi feita com tecnologia de cone giratório operado a vácuo, um processo suave que preserva ao máximo os aromas e sabores naturais do vinho. Finalizada a desalcoholização, o vinho recebeu CO₂ para garantir o frescor e a cremosidade típicos de um bom espumante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas florais delicadas abrindo caminho para frutas como maçã, pera, damasco seco e pêssego; toques suaves de bala toffee adicionam uma camada extra de complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

chega vibrante e succulento, revelando sabores de frutas de caroço amarelas, como pêssego e damasco, acompanhados por um frescor envolvente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, oleaginosas, queijos frescos de massa mole, como camembert e brie, aves, peixes leves e sobremesas



CULINÁRIA