

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Guatambu Free Brut

Vinícola Vinícola Guatambu

Safra 2021 País Brasil

Serra Gaúcha Região

SubRegião Monte Belo do Sul

OgiT espumante Castas 100% Viognier

Teor Alcoólico 11%

Maturação sem passagem por barrica

Temperatura de

6 a 8 °C Serviço

Guarda até 2025

Decanter

Premiações

VEDANTE **TACA**

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apostando na tradição da Serra Gaúcha quanto a elaboração de espumantes, a Vinícola Guatambu traz ao mercado o espumante Free, elaborado sem adição de conservantes e insumos enológicos.

As uvas Viogner que compõem este rótulo são provenientes de Monte Belo do Sul, cultivadas sobre o solo argiloso, com predominância de basalto, característico da região. O espumante foi elaborado pelo método Charmat, em tanques de aço inoxidável, e fermentado a baixas temperaturas (de 12 a 16 °C), priorizando os aromas primários deste exemplar.

ANÁLISE SENSORIAL DESCRIÇÃO Análise visual amarelo palha com reflexos esverdeados; possui perlage fina e consistente INTENSIDADE baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa **DESCRIÇÃO** frutas de caroço (pêssego), frutas de polpa branca (pera, maçã verde) e frutas tropicais (melão) INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta equilibrado e macio, com acidez fresca e crocante, DESCRIÇÃO escoltada por sabores deliciosos das frutas de polpa branca e um agradável fim de boca peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças | legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **TEMPEROS** especiarias aromáticos pimentas | ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos