

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Hermann Bossa N°1 Brut
<b>Vinícola</b>	Vinicola Hermann
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>SubRegião</b>	Pinheiro Machado
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	11%
<b>Maturação</b>	breve amadurecimento sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Vinícola Hermann é relativamente nova. Tudo começou em 2009, quando a família catarinense adquiriu 21,2 hectares de terras em Pinheiro Machado (RS), na região da Serra do Sudeste.

Devido à vocação para a viticultura na região, que desde a década de 1980 está em pleno desenvolvimento, os Hermann recorreram à consultoria de um dos grandes nomes da enologia portuguesa, Anselmo Mendes, o Rei do Alvarinho. Para dar início aos trabalhos, um de seus conselhos foi adquirir mudas de videiras em viveiros portugueses certificados, pois são videiras que qualidade que originam excelentes frutos.

Neste *terroir*, os vinhedos estão situados a cerca de 430 metros de altitude, sobre solo areno-argiloso, com florações basálticas. O clima é de características subtropicais, com grande amplitude térmica entre os dias e as noites (ideal para preservar a acidez). Além disso, o fato de o clima ser um pouco mais seco que na Serra Gaúcha, mitiga a ocorrência de doenças fúngicas nas videiras.

Para a elaboração deste delicioso espumante, ocorrida pelo método charmat, foi utilizada apenas a casta Chardonnay. Antes de engarrafado, repousou por um breve período sobre as borras finas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com perlage fino e persistente

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

destacam-se aromas que remetem a limão-siciliano, abacaxi fresco, maçã-verde, e também toques florais de flor-de-laranjeira

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

denota muito frescor, delicadeza e equilíbrio, de modo que prevalessem notas de frutas cítricas e florais, com um final delicioso e muito agradável

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole