VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hermann Lírica Brut Rosé
Vinícola	Vinicola Hermann
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	12 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	90 pts Revista Adega | Ouro - Brazil Wine Challange 2022

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Lírica, da Vinícola Hermann, é um dos maiores cases de sucesso entre os espumantes brasileiros, mostrando uma das melhores relações preço-qualidade do mercado.

O Lírica Brut Rosé foi elaborado pelo método clássico, através de um corte entre Pinot Noir e Chardonnay. As uvas são provenientes da Fazenda Rodeio Colorado, em Pinheiro Machado, na Serra do Sudeste, onde predomina um clima moderado, com dias quentes e noites frescas, e onde o solo é de natureza granítica, levemente ácido e com boa drenagem. Lá, as videiras possuem um rendimento médio de ínfimos 1,5 kg por planta.

Na adega, a fermentação se deu em tanques de aço inox, em baixa temperatura. A segunda fermentação, nas próprias garrafas, foi sucedida por um longo estágio de 12 meses sur lie.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rosa salmão claro e brilhante, com perlage fino e abundante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de pêssego branco, envoltas por frutas vermelhas frescas, como morango, cereja e framboesa, floral de rosas-vermelhas, amêndoas torradas e levain

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante e saboroso, tem todos seus atributos em perfeita harmonia; a acidez é suculenta e refrescante, as notas de cereja, framboesa e levain se destacam, permanecendo em seu longo fim de boca

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: canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo