

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

INTENSIDADE baixa  alta

EVOLUÇÃO primário  terciário


 Análise olfativa

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

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

ACIDEZ baixa  alta

TANINO baixa  alta


 Análise gustativa

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