VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hermann Lirica Crua Brut Nature
Vinícola	Vinicola Hermann
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Pinheiro Machado
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 2023 | 92 pts Revista Adega (Best Buy) | Ouro - Brazil Wine Challenge 2020

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Hermann Lírica Crua é um espumante pioneiro. Foi o primeiro do Brasil a ser vendido sem *dégorgement*, e logo se posicionou como uma referência de qualidade!

Recentemente, este exemplar arrematou 92 pontos na avaliação da Revista Adega em 2022, além de 93 pontos no Guia Descorchados de 2023, com o respaldo de um comentário que afirma ser este um dos melhores espumantes feitos no estilo, aqui no Brasil.

As uvas que lhe compõem provém da propriedade da família Hermann em Pinheiro Machado, na região gaúcha da Serra do Sudeste. Trata-se de um blend composto por 80% de Chardonnay e 20% Pinot Noir, que estagiou em caves durante 12 meses *sur lie*.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha de baixa intensidade, com perlage fina, volumosa e intensa

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas, como limão-siciliano, frutas de polpa branca, como pera e maçã verde, instigantes notas de autólise, que remetem a pão tostado, *levain* e um toque de cogumelos

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de caráter estruturado e proeminente, de cremosidade gostosa, boa carga de fruta fresca contrastando com notas de levedura, e um final longo e memorável

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: robalo gratinado, culinária japonesa, paella, carpaccio bovino, frango cordon bleu, canapés e queijos como o *Parmigiano Reggiano*