

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hermann Lírica 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 provêm 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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