

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	La Brisa Dry White
<b>Vinícola</b>	Alvisa
<b>Safra</b>	-
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	D.O. La Mancha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Airen e Macabeo
<b>Teor Alcoólico</b>	10.5%
<b>Maturação</b>	Método Charmat
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A qualidade dos vinhos de La Mancha remonta épocas medievais. Durante todo o período entre o início do século XV e a metade do século XIX, os vinhos lá produzidos eram os únicos oficialmente permitidos nas adegas da corte espanhola. Produzido com um blend da casta mais plantada da Espanha - a Airén (principal variedade para a produção do famoso brandy espanhol) e a Macabeo, que compõe o corte clássico do Cava, o La Brisa Dry White é um espumante leve, fresco, muito fácil e agradável de beber. Traz aromas de frutas cítricas e tropicais (abacaxi e pêssago), notas lácteas e amanteigadas completadas por um leve toque de torrefação e sementes secas (castanha e avelã). Em boca é frutado, com boa intensidade e cremosidade, apresentado um perlage fino e prazeroso. Pode ser apreciado sozinho, como aperitivo ou para recepcionar amigos ou fazer frente à pratos delicados, como ostras ou brie assado na brasa com mel e nozes.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo claro com perlage fina e persistente

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais (abacaxi e pêssago), notas lácteas e amanteigadas completadas por um leve toque de torrefação e sementes secas (castanha e avelã)

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

frutado, com boa intensidade e cremosidade, apresentado um perlage fino e prazeroso

### 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



## CULINÁRIA