

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lirica Brut
Vinícola	Vinicola Hermann
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste (RS)
Tipo	espumante
Castas	80% Chardonnay, 10% Gouveio e 10% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 12 meses sobre as borras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2021
Decanter	-
Premiações	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2015: Brazilian Sparkling Trophy — Melhor Espumante do Brasil 7° CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS DO BRASIL: Medalha de Ouro

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro, com perlage abundante persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca, junto a notas de fermento e amêndoas tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ampla e cremosa, com paladar mais frutado que sua versão crua, mas ainda assim com boas notas autolíticas; o final é refrescante e tem ótima persistência

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

fish & chips, pescados e frutos do mar empanados, canapés, carnes brancas grelhadas, molhos de creme leve, queijos



CULINÁRIA