

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Marco Luigi 10 Anos Brut                                       |
| Vinícola               | Marco Luigi                                                    |
| Safra                  | 2001                                                           |
| País                   | Brasil                                                         |
| Região                 | Vale dos Vinhedos                                              |
| Tipo                   | espumante                                                      |
| Castas                 | Chardonnay e Pinot Noir                                        |
| Teor Alcoólico         | 12%                                                            |
| Maturação              | 10 anos junto às leveduras, nas caves subterrâneas da vinícola |
| Temperatura de Serviço | 6° a 8°C                                                       |
| Guarda                 | -                                                              |
| Decanter               |                                                                |
| Premiações             |                                                                |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Marco Luigi produz este espumante absolutamente singular a partir do corte clássico entre Chardonnay e Pinot Noir. Sua elaboração é através do método tradicional (champanoise), com segunda fermentação na garrafa e maturação de 10 anos nas caves subterrâneas da vinícola. Exibe grande complexidade aromática, com notas de frutas secas, brioche, manteiga, trufas, tostado e um exótico toque de café. Na boca é muito equilibrado e cremoso, mostrando ótimo frescor. Revela diversas camadas de sabores e finaliza com muita elegância e grande persistência. Um espumante nacional de altíssimo padrão, que não deve em nada para muitos Champagnes!

**\*apenas 80 garrafas disponíveis.**

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo dourado claro, com perlage intenso e duradouro



### Análise olfativa

INTENSIDADE **baixa** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **alta**  
EVOLUÇÃO **primário** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **terciário**  
DESCRIÇÃO exibe grande complexidade aromática, com notas de frutas secas, brioche, manteiga, trufas, tostado e um exótico toque de café



### Análise gustativa

INTENSIDADE **baixa** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **alta**  
DOÇURA **seco** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **doce**  
ACIDEZ **baixa** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **alta**  
TANINO **baixa** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **alta**  
CORPO **leve** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **encorpado**  
PERSISTÊNCIA **curta** ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ **longa**  
DESCRIÇÃO muito equilibrado e cremoso, mostrando ótimo frescor; revela diversas camadas de sabores e finaliza com muita elegância e grande persistência



### 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