

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marco Luigi 10 Anos Nature
<b>Vinícola</b>	Marco Luigi
<b>Safra</b>	2005
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12.8%
<b>Maturação</b>	mínimo de 10 anos junto às leveduras, nas caves subterrâneas da vinícola
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Marco Luigi produz este espumante absolutamente singular a partir do corte clássico entre Chardonnay e Pinot Noir. Sua elaboração é realizada através do método tradicional (champenoise), com segunda fermentação em garrafa e com maturação mínima de 10 anos nas cavernas subterrâneas da vinícola.

Na verdade, esse período de maturação é ainda maior que o certificado sem rótulo, pois o órgão é realizado em lotes, de forma a garantir que o produto mantenha ao máximo sua integridade até o momento do consumo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado, com perlage intenso e duradouro

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

damasco, pêssego amarelo, notas levedadas de brioche e manteiga, mostrando ainda toques de frutas secas, amêndoas tostadas e um leve fundo de café

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

preza pela cremosidade, mas também exibe bom frescor; todos os componentes estão muito bem integrados, resultando em um vinho de personalidade, mas que mantém a elegância

### 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

peixes gordos (salmão, atum e bacalhau), lagosta, camarão, queijos e embutidos em geral



### CULINÁRIA