

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Maximo Boschi Biografia Extra Brut 2011
<b>Vinícola</b>	Maximo Boschi
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	57% Chardonnay e 43% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	mínimo de 36 meses em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Maximo Boschi Biografia é um Extra Brut com pedigree. Para começar, é um espumante vintage - algo raro de ser encontrado em terras tupiniquins. Na safra 2010 levou 91 pontos do Guia Descorchados, e nessa 2011 - que está sendo lançada agora - foi eleito o melhor Extra Brut do Brasil pelo tradicional Guia Adegas. Corte clássico entre precisos 57% Chardonnay e 43% Pinot Noir, tem como diferencial a fermentação malolática do "mosto flor" (ou cuvée), que nada mais é que a primeira parcela do suco resultante da prensagem das uvas. Essa parcela é geralmente mais rica em açúcares e acidez, sendo a grande responsável pela finesse do produto final. Sua elaboração é pelo método champenoise, onde a segunda fermentação ocorre na garrafa, sendo sucedida por um período mínimo de 36 meses de maturação "sur lie". Na taça já somos impactados pelo visual, um belo dourado, com perlage de borbulha finas e persistentes. O aroma revela notas de nectarina, lichia e maçã verde, além de toques de chocolate branco e frutos secos como avelãs e amêndoas. Na boca mostra um ataque crocante, com boa intensidade de sabor, que traz frutas de caroço em destaque. O meio de boca é cremoso e agrega um toque de caramelo, finalizando com ótima persistência e uma mineralidade pra lá de interessante! Harmonização perfeita com frutos do mar. Ele tem elegância e intensidade para acompanhar desde ostras gratinadas à uma temperada moqueca de camarão. Mas se não tiver a fim de harmonizá-lo, sem problemas: ele vai muito bem sozinho! Aliás, se quiser brindar o seu Réveillon em grande estilo, esse é seu espumante!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** dourado de média intensidade com borbulhas finas e persistentes



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa      alta  
**EVOLUÇÃO** primário      terciário

**DESCRIÇÃO** nectarina, lichia, maçã verde, além de notas de chocolate branco e avelãs



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa      alta  
**DOÇURA** seco      doce  
**ACIDEZ** baixa      alta  
**TANINO** baixa      alta  
**CORPO** leve      encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta      longa

**DESCRIÇÃO** mostra um ataque crocante, com boa intensidade de sabor, que traz frutas de caroço em destaque; o meio de boca é cremoso e traz um toque de caramelo, finalizando com ótima persistência e uma interessante mineralidade



### 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**