

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Armando Memória Pinot Noir 2020
Vinícola	Peterlongo
Safra	2020
País	Brasil
Região	Garibaldi (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 minutos
Premiações	Medalha de Ouro - Wines of Brazil Awards 2020

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um 100% varietal, elaborado com uvas selecionadas em vinhedos da **Serra do Sudeste - Rio Grande do Sul**, próprios da vinícola **Peterlongo**, localizada na da cidade de Garibaldi - considerada a capital nacional do espumante brasileiro.

A **Peterlongo** dispensa prolongadas apresentações, vinícola de mais de 100 anos de tradição, de qualidade reconhecida nacional e internacionalmente. Sua bela estrutura, toda em pedra basalto, segue os padrões da região francesa da Champagne, suas instalações incluem uma imponente residência em forma de castelo e uma cave subterrânea, altamente estruturada, de 10 mil m².

Fato interessante é que é muito conhecida por ser a única vinícola brasileira que possui o direito do uso da nomenclatura "Champagne" em seus rótulos de vinhos espumantes elaborados pelo método tradicional.

Para a elaboração deste varietal, as bagas foram cuidadosamente desengaçadas e enviadas para tanques de aço inox para a realização da maceração pré-fermentativa a 10 °C, com o objetivo de extrair os famosos compostos fenólicos, responsáveis principalmente pela coloração e estrutura do vinho.

Após este processo, ocorreu a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Posteriormente, **o vinho maturou por 4 meses em barricas de carvalho francês**, resultando em uma estrutura complexa e elegante.

Detalhe: este rótulo conta com um diferencial super interessante: ao contrário da maioria dos tintos, este

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (morango, cereja), frutas do bosque, especiarias adocicadas (cravo-da-índia, canela), especiarias picantes (pimenta-preta), nuances tostados e toques de anis

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho íntegro, com taninos macios e acidez suculenta; seus sabores destacam anis e especiarias picantes e seu final é persistente e saboroso

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



CULINÁRIA

sopas como a tradicional capeletti, polenta, pizzas, charcutaria, queijos macios, peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines

DESCRIÇÃO

vinho não é submetido a fermentação malolática, mantendo assim o seu frescor e sua jovialidade.