

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Cuvée Brut Rosé
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses de autólise em autoclaves
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há casos em que pioneirismo e qualidade levam a uma inevitável associação entre produto e produtor. Um desses exemplos é Peterlongo e os espumantes.

Localizada em Garibaldi, na Serra Gaúcha, a vinícola foi fundada pelo imigrante italiano Manoel Peterlongo Filho, considerado o precursor do espumante brasileiro.

Manoel era agrimensor e trouxe do velho continente sua paixão pelos vinhos. Aprendeu com o avô, na Itália, a técnica utilizada para os Champagnes e decidiu replicá-la por aqui.

Em 1913, num evento chamado "1ª Exposição de Uvas de Garibaldi", Manoel apresentou um "Champanhe" de sua autoria, que na ocasião, foi condecorado com Medalha de Ouro. Desde então, esse é o mais antigo registro que se tem de um espumante brasileiro.

O sucesso do produto permitiu a criação do Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo em 1915, nomeado em homenagem ao único filho homem do fundador. A edificação foi concebida com uma adega subterrânea em pedras basálticas, onde existe um túnel que capta o típico vento Minuano, além de um palacete também inspirado nos padrões arquitetônicos da região de Champagne.

Mas o pioneirismo da Peterlongo não parou por aí. Foi a primeira vinícola a empregar mão de obra feminina, a primeira da região a pagar o salário mínimo aos funcionários e a primeira do Brasil a apostar no enoturismo, na década de 1930.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão, com *perlage* fino e persistente

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, como cereja, morango e framboesas, envolvidos por notas de brioche e toques de castanhas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, confirma a mesma elegância constatada no olfato, com um paladar cremoso, onde notas frutadas estão entrelaçadas por toques autolíticos

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls

Em pleno 2024, decorridos mais de 100 anos, os espumantes da Peterlongo perpetuam a excelência prezada pela casa, com vinhos de grande qualidade e valores muito justos.

Criada recentemente, em caráter de edição limitada, a linha Cuvée traz exemplares que permaneceram por 12 meses sobre as lias em autoclaves, num estilo que prioriza o frescor da fruta.