VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Elegance Brut
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	2019
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha e Serra do Sudeste
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	36 meses nas caves subterrâneas
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Decanter World Wine Awards | Ouro - Vinus Concurso de Vinos y Licores

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peterlongo é a mais antiga produtora de espumantes do Brasil. É também a única do país autorizada a elaborar Champagne.

O Champagne Elegance Brut é um Blanc de Blancs vinificado 100% com Chardonnay, uvas oriundas das regiões da Serra Gaúcha e Serra do Sudeste.

A elaboração do vinho base é parcialmente feita em barricas de carvalho francês. Após a segunda fermentação pelo método tradicional, na garrafa, o vinho é mantido por 36 meses em autólise nas caves subterrâneas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta
EVOLUÇÃO: primário — terciário
DESCRIÇÃO

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO

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