

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Elegance Nature
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	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 93 pts Revista Adega Ouro - Brazil Wine Challenge

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 Nature 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