VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Privilege Brut
Vinícola	Armando Peterlongo
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados | 90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Excelente exemplar Brut da Peterlongo, a primeira vinícola do Brasil a elaborar espumantes.

Foi vinificado com uvas de Chardonnay e Pinot Noir da Serra Gaúcha. Após a segunda fermentação na garrafa, permaneceu 18 meses em autólise de leveduras nas caves subterrâneas da Peterlongo, construída com pedras basálticas e arquitetada com um pequeno túnel, que capta o vento Minuano.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha, com perlage fino e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca (maçã, pera), toques autolíticos (fermento, brioche), leves nuances vegetais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante estruturado, é cremoso e muito saboroso em boca, acompanhado de uma acidez no ponto, que refresca

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: robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos