

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Peterlongo Privilege Brut Rosé |
| <b>Vinícola</b>               | Vinícola Armando Peterlongo    |
| <b>Safra</b>                  | N.V.                           |
| <b>País</b>                   | Brasil                         |
| <b>Região</b>                 |                                |
| <b>Tipo</b>                   | espumante                      |
| <b>Castas</b>                 | Pinot Noir                     |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12,5%                          |
| <b>Maturação</b>              | 18 meses de autólise           |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 6 a 8 °C                       |
| <b>Guarda</b>                 | 2030                           |
| <b>Decanter</b>               | -                              |
| <b>Premiações</b>             |                                |

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vinícola Peterlongo foi pioneira na elaboração de espumantes no Brasil. Em 1913, durante a 1ª Exposição de Uvas de Garibaldi, Manoel Peterlongo apresentou um “Champanhe” de sua autoria, que foi condecorado com Medalha de Ouro. Esse é o registro mais antigo que se tem de um espumante elaborado em território brasileiro. Com o sucesso do produto, foi fundado em 1915 o Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo, nomeado em homenagem ao único filho de Manoel. A estrutura da vinícola impressiona até hoje, pois foi projetada especificamente para a elaboração de espumantes: o palacete foi inspirado nos padrões arquitetônicos da região de Champagne e a adega subterrânea, construída com pedras basálticas, conta com um túnel projetado para captar o vento Minuano, garantindo as condições ideais para a maturação em garrafa. Sobre o Privilege Brut Rosé: foi elaborado 100% com uvas Pinot Noir, provenientes da Serra Gaúcha e de Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste), permanecendo em autólise por 18 meses nas garrafas, nas caves da vinícola.

## 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 pitanga, morango e cereja, acompanhadas por notas florais e toques de pão e amêndoas torradas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra cremosidade e bom equilíbrio entre fruta e notas autolíticas, com textura envolvente, acidez bem integrada e ótima intensidade e persistência, evoluindo para um final longo, limpo e destacando suas frutas vermelhas e um leve tostado

### 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

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