VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas, como pitanga, morango e cereja, acompanhadas por notas florais e toques de pão e amêndoas torradas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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