

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Peterlongo Privilege Extra 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 93 pts Decanter World Wine Awards | 91 pts Guia Descorchados

| 91 pts Revista Adega | 90 pts International Wine Challenge

TAÇA

VEDANTE



Champagne

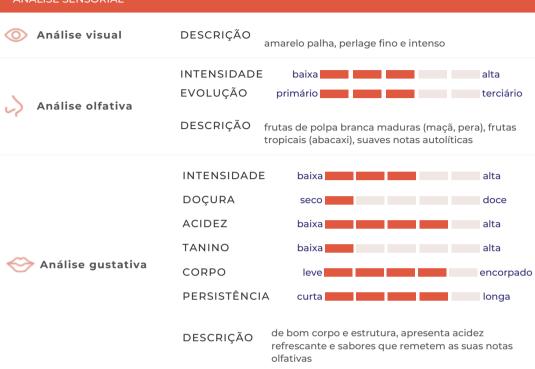


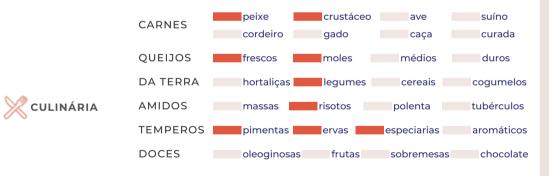
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peterlongo, a mais antiga e tradicional elaboradora de espumantes do Brasil, apresenta seu impecável Privilege Extra Brut.

Uvas de Chardonnay e Pinot Noir da Serra Gaúcha compõem este exemplar, cuja segunda fermentação na garrafa foi sucedida por uma autólise de 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL





cordon bleu, canapés e queijos

DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango