VINUM·DAY
est. 2014

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

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

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

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha, perlage fino e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca maduras (maçã, pera), frutas tropicais (abacaxi), suaves notas autolíticas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de bom corpo e estrutura, apresenta acidez refrescante e sabores que remetem as suas notas olfativas

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