

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Peterlongo Vita Sur Lie

Vinícola Armando Peterlongo

Safra 2014 País Brasil

Região Serra Gaúcha Tipo espumante

Castas Chardonnay e Pinot Noir

Teor Alcoólico 11,5%

Maturação 60 meses nas caves subterrâneas

Temperatura de

Serviço

8 a 10 °C

Guarda 2030

Decanter

Premiações 93 pts Guia Descorchados | Ouro - Wines of Brazil Awards

VEDANTE TAÇA Champagne Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vita Sur Lie é o espumante criado em homenagem à trajetória da Vinícola Peterlongo e de seu fundador, Armando, quem elaborou o primeiro exemplar do tipo no Brasil.

Antigamente, o processo era feito pelo chamado Método Ancestral, sem remuage, dégorgement ou adição de licor de expedição.

Dessa forma, o Vita Sur Lie, composto por 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, tem como particularidade a turbidez natural, uma vez que o contato contínuo com as borras, na garrafa, permite sua constante evolucão.

O exemplar entrou nas caves e 2014, de onde só saiu em 2023, ou seja, permaneceu 9 anos.

ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO baixa alta CORPO PERSISTÊNCIA curta longa **DESCRIÇÃO** ave peixe crustáceo suíno **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos CULINÁRIA **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **TEMPEROS** pimentas especiarias aromáticos ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate **DESCRIÇÃO**