

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ponto Nero Enjoy Viognier
Vinícola	Ponto Nero
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	espumante
Castas	Viognier
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses de autólise em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adega 90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ponto Nero é uma marca da Famiglia Valduga, que se consolidou como referência na elaboração de espumantes de alto nível no Brasil. Com foco em inovação e identidade própria, a vinícola explora diferentes métodos, castas e regiões vitícolas do país.

Dentro desse conceito, a linha Enjoy nasce com a proposta de surpreender, trazendo rótulos peculiares, elaborado em edições limitadas e com escolhas pouco convencionais. É o caso deste espumante elaborado pelo método Charmat com a Viognier, uma casta rara para esse estilo no Brasil.

As uvas são oriundas da região da Serra do Sudeste, área conhecida por seus solos pobres, clima mais seco que a Serra Gaúcha, além de boa amplitude térmica, fatores que favorecem a preservação da acidez e da expressão varietal. Após a tomada de espuma, o espumante permaneceu em autólise por 6 meses nos tanques.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha de baixa intensidade, com reflexos esverdeados; ótima perlage



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas de polpa branca, frutas cítricas (maçã-verde, limão-siciliano) e frutas de caroço, como pêssego; toques de flores brancas



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 cremosidade, entrega frescor, acidez suculenta; as notas gustativas acompanham o olfato, com um gostoso fim de boca



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 oleaginosas frutas sobremesas chocolate
DESCRIÇÃO robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões