

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Ponto Nero Icon                                                                                                                      |
| Vinícola               | .Nero (Domno)                                                                                                                        |
| Safra                  | N.V.                                                                                                                                 |
| País                   | Brasil                                                                                                                               |
| Região                 | D.O. Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)                                                                                             |
| Tipo                   | espumante                                                                                                                            |
| Castas                 | 100% Chardonnay                                                                                                                      |
| Teor Alcoólico         | 12%                                                                                                                                  |
| Maturação              | 10% do volume em barricas de carvalho francês de terceiro uso por 12 meses                                                           |
| Temperatura de Serviço | 6°C a 8°C                                                                                                                            |
| Guarda                 | até 2022                                                                                                                             |
| Decanter               | -                                                                                                                                    |
| Premiações             | 92 pontos, Melhor Espumante Charmat, Melhor Brut e Vinho Revelação (Descorchados 2020)   Medalha de Ouro (Vinallies Internationales) |

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“<em>Toda obra prima exige tempo para ser lapidada.</em>”<br /><br />O <strong>Ponto Nero Icon</strong> já mostra no nome que não vem para brincadeira. Suas primeiras premiações ratificam isso: levou o troféu de <strong>Melhor Espumante Charmat</strong> no Descorchados 2020, faturando ainda as categorias de <strong>Melhor Brut</strong> e <strong>Vinho Revelação</strong>. Na França conquistou a medalha de Ouro no <em>Vinalies Internationales</em>, um dos concursos mais prestigiados do mundo.<br /><br />Vamos ao vinho? Ele chega como está na foto, vestido com uma jaqueta de neoprene. Dentro da estilosa garrafa, um <strong>100% Chardonnay</strong> do Vale dos Vinhedos.<br /><br />Sem sobra de dúvidas um dos Charmats mais sérios que já provamos. São <strong>40 meses</strong> de maturação <em>sur lie</em>, sendo que 10% da base estagiou em carvalho francês antes da segunda fermentação.<br /><br />\_

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo claro, com perlage abundante, de borbulhas finíssimas



### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa  alta  
EVOLUÇÃO primário  terciário  
DESCRIÇÃO notas de frutas amarelas e flores brancas, emolduradas pelas nuances das leveduras, com destaque para toques de fermento, tostado e croissant



### Análise gustativa

INTENSIDADE baixa  alta  
DOÇURA seco  doce  
ACIDEZ baixa  alta  
TANINO baixa  alta  
CORPO leve  encorpado  
PERSISTÊNCIA curta  longa  
DESCRIÇÃO a fruta tem mais presença, mas vem escoltada de uma acidez deliciosa, que agrega frescor impressionante; o perfil de sabor repete os toques autolíticos, com algo de especiarias no final



### 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