

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ravello Nature
<b>Vinícola</b>	Vinícola Ravello
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Gramado (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	pelo método tradicional, com um mínimo de 4 anos de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enquanto **curadoria** acreditamos muito em proporcionar descobertas aos nossos clientes. E sem dúvida as melhores descobertas são as que reúnem a tríade "*qualidade, tipicidade e preço just*". Quando essa conjunção é fruto do nosso próprio solo, a descoberta vira **motivo de orgulho!**

A **Ravello** é uma vinícola que vêm encantando nossos clientes sempre com vinhos acima da média. O espumante deles não poderia fugir à regra.

A elaboração requintada contempla as clássicas Chardonnay (45%) e Pinot Noir (55%), provenientes de vinhedos em Gramado (Serra Gaúcha) e também em Vacaria (Campos de Cima da Serra). A segunda fermentação é realizada pelo método tradicional.

Findada essa etapa, o vinho amadurece junto as borras na garrafa por um **período mínimo de 4 anos**, onde desenvolve toda a complexidade decorrente da autólise das leveduras. O *dégorgement* é realizado sem o uso do *liqueur de dosage*, mantendo o caráter **Nature**.

Na taça temos um espumante extremamente convidativo, com uma bela cor dourada, escoltada por borbulhas muito intensas, finas e persistentes.

O aroma traz os toques clássicos da maturação *sur lie*, com notas de brioche, pão torrado e biscoito, acompanhada de nuances de maçã verde e flor de acácia. Na boca convence com uma deliciosa acidez, cujo frescor é a balança perfeita para as notas evoluídas de frutas secas e tostado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** cor dourada, escoltada por borbulhas muito intensas, finas e persistentes



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa alta

**EVOLUÇÃO** primário terciário

**DESCRIÇÃO** notas de brioche, pão torrado e biscoito, acompanhada de nuances de maçã verde e flor de acácia



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa alta

**DOÇURA** seco doce

**ACIDEZ** baixa alta

**TANINO** baixa alta

**CORPO** leve encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** convence com uma deliciosa acidez, cujo frescor é a balança perfeita para as notas evoluídas de frutas secas e tostado

**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



### CULINÁRIA

Um borbulhante incrível, que **vale muito mais**, até mesmo, do que o seu preço cheio sugere.