VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valmarino Extra Brut Tinto
Vinícola	Valmarino
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	50% Sangiovese e 50% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inusitado do início ao fim, temos aqui um espumante TINTO!

A Valmarino o elabora através de uma mescla entre 50% Pinot Noir e outras 50% de uma intrigante Sangiovese. As uvas são procedentes de Pinto Bandeira, região que é celeiro de alguns dos melhores espumantes nacionais.

Ao contrário dos Blanc de Noir (branco de uvas tintas), aqui a fermentação ocorre com a presença das cascas, nas quais o mosto macera por 5 dias. Após é feita a descuba (separação entre o líquido e as cascas), sendo utilizado apenas o mosto flor (sem prensagem), o que garante um espumante de ótima qualidade. A segunda fermentação, responsável pelas borbulhas, é realizada através do método tradicional (champenoise), onde o vinho repousa por um período mínimo de 24 meses em contato com as leveduras.

Um espumante como você nunca viu!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi translúcido, com perlage fino e abundante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: traz um distinto xarope de groselha, completado por frutas frescas como cereja e amoras, um toque de pão torrado, e uma leve ponta de especiarias doces

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: a fruta vermelha está bem presente, amparada por um ótimo frescor; tem corpo médio e mostra até taninos, que embora tímidos, lhe dão uma estrutura de boca diferenciada

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: carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos encorpados, além de queijos e embutidos