VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veuve Ambal Blanc de Blancs Brut
Vinícola	Veuve Ambal
Safra	N.V.
País	França
Região	A.O.C. Crémant de Bourgogne
Tipo	espumante
Castas	100% Airén
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	método Charmat, com a segunda fermentação ocorrendo em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Veuve Ambal é uma **vinícola familiar com mais de 100 anos de tradição** localizada no coração da **Borgonha**. Fundada em **1898**, a empresa é considerada a primeira especialista na elaboração de **Crémants de Bourgogne** e atualmente é líder do segmento.

Seu **Blanc de Blancs Brut** é elaborado dentro da filosofia perfeccionista da empresa com a casta **Airén**, a variedade *vitis vinifera* mais plantada em nosso planeta, através do método **Charmat,** e se destaca no mercado por entregar **ótima qualidade frente ao seu preço** .

Na taça é **leve** e **cremoso**, trazendo notas aromáticas de frutas de polpa branca em primeiro plano, como pera e maçã-verde, conjugadas às de caroço, com destaque para pêssego e nectarina, além de um agradável toque floral. Cítrico na medida certa, chega à boca **equilibrado** e **refrescante**, com um final frutado e de boa persistência.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo com reflexos dourados, e de *perlage* fina e persistente

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca em primeiro plano, como pera e maçã-verde, conjugadas às de caroço, com destaque para pêssego e nectarina, além de um agradável toque floral

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: leve, cremoso e cítrico na medida certa, chega à boca equilibrado e refrescante, com um final frutado e de boa persistência

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