

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veuve Ambal Blanc de Blancs Brut
Vinícola	Veuve Ambal
Safra	N.V.
País	França
Região	Vin de France
Tipo	espumante
Castas	Airén
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	método Charmat, com a segunda fermentação ocorrendo em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
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

Analise visual

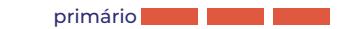
DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos dourados, e de perlage fina e persistente

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

Analise olfativa

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

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

Analise gustativa

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

QUEIJOS

 cordeiro  gado  caça  curada

DA TERRA

 frescos  moles  médios  duros

AMIDOS

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

TEMPEROS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

DOCES

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos