

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 vinífera 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