

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veuve Ambal Cuvée Rosé Brut
Vinícola	Veuve Ambal
Safra	N.V.
País	França
Região	Vin de France
Tipo	espumante
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	Método Charmat (Segunda fermentação em tanques de aço inoxidável)
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

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 Cuvée Rosé Brut é elaborado dentro da filosofia perfeccionista da empresa com a casta Tempranillo, uma das variedades *Vitis vinifera* mais plantada em nosso planeta, através do método Charmat, e se destaca no mercado por entregar ótima qualidade frente ao seu preço.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

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