

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Brut 192 Dias
Vinícola	Viapiana
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	Glera, Viognier e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	192 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabemos que a Serra Gaúcha é o berço de ótimos espumantes. Some esse fato com um produtor de referência, e o resultado não poderia ser outro: um rótulo de grande qualidade.

Este vinho foi elaborado pelo **método tradicional** com uvas **Glera, Viognier, Chardonnay**, fermentas por 15 dias em temperatura controlada (15 °C), até a obtenção do vinho base. A segunda fermentação, nas garrafas, decorre por mais 25 dias, permanecendo, ao final, em contato com as leveduras por 192 dias. O resultado é um vinho impecável na sua categoria.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro, com perlage de borbulhas finas



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

flores brancas e frutas frescas, como pêssego e limão, com leves notas de brioche e fermento



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

refrescante, com boa intensidade de fruta, onde se destaca o pêssego amarelo; também traz o floral percebido no aroma, finalizando sem arestas

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

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



CULINÁRIA