

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Brut 250 Dias
<b>Vinícola</b>	Viapiana
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Altos Montes
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Riesling Itálico
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	250 dias em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para representar o estilo que muitos consideram como sendo o que melhor representa nosso país globalmente, procuramos um produto que seja autêntico, bem elaborado, com tipicidade e, claro, de alta qualidade. O escolhido para tal função foi o Viapiana Brut 250 dias.

A Viapiana é uma vinícola familiar de longa tradição no mundo do vinho. Tudo começou em 1878, com a chegada da família no interior da Serra Gaúcha, vinda da região da Lombardia, na Itália. Antônio Viapiana, na época com 10 anos, começou a aprender o ofício da produção artesanal de vinhos. Anos depois, em 1925, Antônio conquistou a medalha de prata em um concurso promovido pelo consulado italiano de Porto Alegre para imigrantes que produziam vinhos – este é o primeiro registro oficial de premiação da família.

Anos se passaram, o conhecimento passou de pai para filho e, finalmente em 1986 a vinícola foi construída e a primeira safra comercial foi elaborada. Finalmente em 1999 a empresa produziu seu primeiro vinho fino, um Cabernet Sauvignon. Desde então a família está focada em entregar níveis de excelência em qualidade.

O Viapiana Brut Riesling 250 Dias é um vinho espumante classificado, na verdade, como Extra Brut, pois tem apenas 3,1 gramas de açúcar por litro. A variedade é a aromática Riesling Itálico (proveniente da região dos Altos Montes, em Flores da Cunha – Serra Gaúcha), e a segunda fermentação é realizada na garrafa, o famoso Método Tradicional ou Método Champenoise. O período mínimo de autólise é de 250

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo claro brilhante com perlage fina e persistente



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas de caroço e cítricas (maçã verde e pera), lima-da-pérsia, brioche e toques minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

leve e refrescante, tem boa cremosidade aliada a uma acidez fresca e crocante

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

#### 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

dias, ou seja, pelo menos 8 meses em contato com as leveduras.