

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Brut Champenoise 192 dias
Vinícola	Viapiana
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	Trebbiano, Viognier e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	192 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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.

Como seu nome informa, o Viapiana Brut Champenoise 192 Dias é um vinho espumante, resultado de um corte entre Trebbiano, Viognier e Chardonnay – todas provenientes do terroir dos Altos Montes (Flores da Cunha, Serra Gaúcha), elaborado pelas talentosas mãos do enólogo Elton Viapiana através do Método Tradicional, onde a segunda fermentação é realizada na garrafa, permanecendo 192 dias em contato com as leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro, com perlage de borbulhas finas

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais frescas, como o pêssego e o limão, escoltadas por toques florais e as tradicionais notas autolíticas, de fermento e pão brioche

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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