

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Brut 192 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>	Trebbiano, Viognier e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	192 dias de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2026
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## 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



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### 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



### 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



### 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