

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Brut Rosé 218 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>	Pinot Noir, Riesling Itálico e Viognier
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	218 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

Uma das vantagens que temos em estar localizados na principal região vinícola do país é a proximidade com os produtores. Além de aprender nas visitas e conversar com os pesquisadores, temos a oportunidade de provar (e neste caso também apresentar) muitos rótulos interessantes.

Experimentar este belo brut rosé da Viapiana, é uma experiência que devemos compartilhar. É uma oportunidade de desfrutar de todo o frescor de um espumante feito para ser bebido jovem, mas com uma complexidade delicada que só pode ser obtida com a elaboração do método tradicional.

Corte entre Pinot Noir, Viogner e Riesling Itálico, tem maturação "sur lie" por 218 dias. Um espumante que mescla elegância e cremosidade com fruta madura e até mesmo certa mineralidade. Vivo e vibrante, é uma aposta certa para animar um dia de verão!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

cor rosa claro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

framboesas frescas, goiaba e rosas, com um toque cítrico, que lembra zest de limão siciliano



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

cremoso, com boa intensidade, sabores de frutas vermelhas, toranja, sálvia e um toque mineral

### 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



### CULINÁRIA