

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Brut Rosé 218 Dias
Vinícola	Viapiana
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Riesling Itálico e Viognier
Teor Alcoólico	12%
Maturação	218 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

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