

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Exóticos Laranja Gros Manseng 2022
<b>Vinícola</b>	Viapiana
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Altos Montes
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Gros Manseng
<b>Teor Alcoólico</b>	13,2%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos mais novos integrantes da gama de vinhos da Viapiana é um laranja pra lá de exótico.

Elaborado com Gros Manseng, variedade tradicional do sudoeste da França e raramente encontrada no Brasil, é um exemplar oriundo da região dos Altos Montes, na Serra Gaúcha.

O enólogo Elton Viapiana prezou por uma fermentação alcoólica de 15 dias e manteve o vinho em contato com as peles por incríveis 6 meses. Além disso, realizou um estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.

Com um número restrito de 3.729 garrafas produzidas, este exemplar vem se impondo como um dos melhores no estilo produzidos no Brasil.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa      alta

EVOLUÇÃO

primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa      alta

DOÇURA

seco      doce

ACIDEZ

baixa      alta

TANINO

baixa      alta

CORPO

leve      encorpado

PERSISTÊNCIA

curta      longa

DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo