

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Green
Vinícola	Viapiana
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Altos Montes, Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	branco
Castas	Glera, Viognier, Riesling Itálico e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	10.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2020
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um combo com a cara do verão!

A estação mais esperada do ano (pelo menos para a maioria das pessoas) está quase chegando e, para você entrar nela com perfeição, selecionamos dois vinhos que merecem estarem geladinhos na sua adega esperando a ocasião certa para serem escolhidos.

Dois vinhos perfeitos para serem bebidos em dias quentes, sendo incrivelmente deliciosos quando degustados informalmente na beira da praia ou da piscina, ou ainda em um quiosque na sombra bem arejado. Porém, podem harmonizar bem com pratos leves e delicados, como saladas bem elaboradas, ou calamares ou polvo grelhados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (lima, maçã verde) e de caroço (pêssego), erva doce e notas de flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, refrescante e cremoso, tem sabores predominantes de frutas cítricas e notas florais



CULINÁRIA

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

pratos delicados, saladas, queijos frescos, ostras e frutos do mar em geral