

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Nature 367
<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>	Chardonnay, Viognier e Riesling Itálico
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	367 dias em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viapiana é uma vinícola *boutique* da Serra Gaúcha totalmente familiar e uma das mais tradicionais da região dos Altos Montes.

Possui uma gama de vinhos de altíssima qualidade, criada a partir de um know how familiar de anos.

Uma novidade no portfólio da Viapiana é o espumante de método tradicional 367 Dias Nature. Como o nome sugere, é uma mescla de Chardonnay, Viognier e Riesling Itálico, oriunda da própria região dos Altos Montes, que permaneceu 367 dias em contato com as leveduras.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo-palha com reflexos esverdeados, com perlage fina e abundante

**INTENSIDADE** baixa alta

**EVOLUÇÃO** primário terciário



### Análise olfativa

**DESCRIÇÃO** em primeiro plano surgem frutas de polpa branca, como maçã e pera, frutas cítricas, como lima, além de pêssego; em segundo plano surgem as notas autolíticas, pão tostado e toques que lembram panetone

**INTENSIDADE** baixa alta

**DOÇURA** seco doce

**ACIDEZ** baixa alta

**TANINO** baixa alta



### Análise gustativa

**CORPO** leve encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** de toque amanteigado, tem uma complexidade incrível, com frutas cítricas e de polpa branca em ótima concentração, contrastando com notas de biscoito e levedura; uma acidez suculenta, bom corpo e longo fim de boca

**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** robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos