

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Nature 575 Dias Blanc de Blancs
Vinícola	Viapiana
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	80% Chardonnay e 20% Riesling Itálico
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	vinho base passa 9 meses em carvalho francês e depois amadurece por 575 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Guia Descorchados 91 pts Adega

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O 575 Dias Blanc de Blancs é elaborado pela excelente vinícola Viapiana através de um corte entre 80% Chardonnay e 20% Riesling Itálico. Tem como diferencial o estágio dos vinhos base por 9 meses em carvalho francês. Fruto do método tradicional, também conhecido como Champenoise, onde a segunda fermentação é realizada na garrafa, o vinho passa por amadurecimento junto às leveduras por um período de 575 dias, adquirindo deliciosas camadas de sabor.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado claro com perlage fino e abundante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mescla frutas de caroço maduras, como pêssego, damasco e ameixa amarela, com notas autolíticas de biscoito, pão tostado e nozes



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

explosivo, mas ao mesmo tempo cremoso e encorpado, com notas destacadas de frutos secos, amêndoas e um final que remete à chocolate branco

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas elaboradas, pampulona uruguaia, lagosta gratinada, ostras frescas, caldeirada de frutos-do-mar, canapés e queijos