VINUM·DAY
est. 2014

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	6 meses em barris de carvalho francês e 575 dias de autólise em garrafa
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	90 pts Guia Descorchados

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 6 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

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