

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viapiana Nature 584 Dias Blanc De Noir
Vinícola	Viapiana
Safra	não safrado
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Altos Montes
Tipo	espumante
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses em barris de carvalho francês de terceiro uso e 584 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se existe um produto brasileiro que tem sido muito afamado no mercado nacional e internacional, são os nossos espumantes. Comparados inclusive com os famosos *champagnes* franceses, arrematando medalhas e premiações de forma global.

Já na 5ª geração familiar dedicada ao cultivo de uvas e a produção de vinhos, a **Viapiana** teve o seu projeto idealizado em 1986. Anos mais tarde, em 2012, iniciou a elaboração de espumantes pelo método tradicional (também chamado *champanoise*), processo pelo qual este rótulo foi detalhadamente elaborado. O responsável por esse belo exemplar é o enólogo **Elton Viapiana**, que acompanha a vitivinicultura da propriedade desde o início de sua criação.

Este espumante, produzido com uvas **100% Pinot Noir** (o que justifica carregar em seu nome o termo "*blanc de noir*"), é proveniente da bela região de **Altos Montes, Flores da Cunha (Serra Gaúcha)**. Além do diferencial do seu método de elaboração, permaneceu **6 meses em estágio em barris de carvalho francês de terceiro uso e 584 dias em contato com leveduras**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

deliciosas frutas cítricas (lima, casca de laranja, limão-taiti), aromas de fermentação (pão, brioche), escoltados por grãos tostados (nozes, amêndoas)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante e cheio de personalidade, possui equilibrado frescor e expressa as notas cítricas de forma admirável; em segundo plano surgem nuances tostadas e o fim de boca é muito saboroso

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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