

Vinho	Viapiana Rosé 218
Vinícola	Viapiana
Safrá	-
País	Brasil
Região	[192] Altos Montes (Serra Gaúcha) [218] Altos Montes (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	[192] Glera, Viogner e Chardonnay [218] Merlot, Viogner e Riesling Itálico
Teor Alcoólico	[192] 12% [218] 12%
Maturação	[192] 192 dias em contato com as leveduras [218] 218 dias em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	[192] até 2018 [218] até 2018
Decanter	
Premiações	

Natural

Bordeaux

Sabemos que a Serra Gaúcha é o berço de ótimos espumantes. Alguns desses fatos com um produtor de referência, o resultado não é o melhor: direitos de grande qualidade. O Brut Champenoise 192 dias é um colecionador de medalhas de ouro (no Concurso Brasileiro de Espumante, sem Concurso Mundial de Bruxelas e Grande Prova de Vinhos do Brasil). O contato de 192 dias com as leveduras resultou em um vinho impecável na sua categoria. Não há flores brancas e frutas frescas, como pêssego e limão, com notas leves de brioche e fermento. Na boca está refrescante, mas com boa intensidade de frutas, onde se mostra o pêssego amarelo; também traz o aroma floral não percebido, finalizando sem arestas. O Brut Rosé Champenoise, com 218 dias de autólise, tem sua linda cor proveniente das cascas da casta Merlot, que integra o corte junto com as parcelas de Viognier e Riesling Itálico. Traz sem notas aromáticas de framboesas frescas, goiaba e rosas, com um toque cítrico, que lembra raspas de limão siciliano. No palato temos um cremoso espumante, com boa intensidade, sabores de frutas vermelhas, toranja, sálvia e um toque mineral. Em suma, uma oportunidade de desfrutar de todo o frescor de espumas para os jovens, mas com uma delicadeza que está sendo criada com o método tradicional. Um combo perfeito para acompanhar seu Natal ou Réveillon! uma oportunidade de desfrutar de todo o frescor de espumas para bebidos, mas com uma delicadeza que está sendo criada com o método tradicional. Um combo perfeito para acompanhar seu Natal ou Réveillon! uma oportunidade de desfrutar de todo o frescor de espumas para bebidos, mas com uma delicadeza que está sendo criada com o método tradicional. Um combo perfeito para acompanhar seu Natal ou Réveillon!

[192] dourado claro, com perlage de borbulhas finas |
[218] salmão claro, com perlage abundante de
borbulhas médias

baixa alta

primário terciário

[192] flores brancas e frutas frescas, como pêssego e limão, com leves notas de brioche e fermento | [218] framboesas frescas, goiaba e rosas, com um toque cítrico, que lembra zest de limão siciliano

baixa alta

seco doce

baixa alta

baixa alta

leve encorpado

curta longa

[192] refrescante, mas com boa intensidade de fruta, onde se destaca o pêssego amarelo; também traz o floral percebido no aroma, finalizando sem arestas | [218] cremoso, com boa intensidade, sabores de frutas vermelhas, toranja, sálvia e um toque mineral

☐ peixe	☐ crustáceo	☐ ave	☐ suíno
☐ cordeiro	☐ gado	☐ caça	☐ curada

frescos moles médios duros

hortalicas lequmes cereais coqumelos

massas risotos polenta tubérculos

pimentas ervas especiarias aromáticos

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



