

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Audace Irradia Brut Rosé
Vinícola	Audace
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Monte Belo do Sul
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Sangiovese
Teor Alcoólico	12%
Maturação	autólise pelo método tradicional
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão com perlage fino e abundante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas extremamente cativantes, que incluem pitanga, romã, morango e pêssegos, acompanhadas por toques de brioche e amêndoas adquiridos pela autólise com leveduras

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, retrata com fidelidade notas de suculentas frutas vermelhas; sua cremosidade é balanceada por uma acidez viva, em perfeita harmonia, finalizando com um retrogosto saboroso, persistente e muito agradável

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

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA