

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

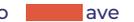
PERSISTÊNCIA

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

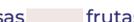
AMIDOS

 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