

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cava Dignitat Brut
Vinicola	Josep Masachs
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Cava
Tipo	espumante
Castas	Macabeo, Xarello e Parellada
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	10 meses em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cava é a mais famosa denominação de origem para os espumantes espanhóis elaborados pelo método tradicional, onde a segunda fermentação ocorre nas garrafas. O nome da D.O. é uma referência as caves subterrâneas, onde os vinhos são envelhecidos.

Dignitat Brut foi elaborado por Josep Masachs, um famoso produtor do estilo. Ele foi originado em Torrelles de Foix, a poucos quilômetros de Saint Sarní d'Anoi, epicentro da produção de espumantes no país. A cidade está inserida na sub-região de Alt-Penedes, cujas encostas, em altitudes de 500 a 800 metros, atuam como agentes moderadores das temperaturas, tornando o local muito propício para a elaboração de vinhos brancos e rosados. Devido à proximidade com o Mediterrâneo, o clima da região é regulado pelo mesmo, contando com dias quentes e ensolarados durante a estação de crescimento, permitindo aos produtores obter uvas em ótimo estado de maturação.

Composto por Xare-lo, Macabeo e Parellada, este exemplar permaneceu 10 meses em contato com as leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO
	Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
	Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
		<p>CARNES <input type="checkbox"/> peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno</p> <p><input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada</p> <p>QUEIJOS <input type="checkbox"/> frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros</p> <p>DA TERRA <input type="checkbox"/> hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos</p> <p>AMIDOS <input type="checkbox"/> massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos</p> <p>TEMPEROS <input type="checkbox"/> pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos</p> <p>DOCES <input type="checkbox"/> oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA