

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cave Geisse Blanc de Blanc 2021
<b>Vinícola</b>	Cave Geisse
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Pinto Bandeira
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	36 meses em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Descorchados   93 pts Marcelo Copello

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cave Geisse Blanc de Blanc da safra 2021 é um exemplar elaborado sob as normas da D.O. Altos de Pinto Bandeira, a primeira denominação de origem para espumantes em um país do Novo Mundo.

Vinificado 100% com Chardonnay, colhida manualmente em meados de janeiro.

Após a segunda fermentação, pelo método tradicional, envelheceu 36 meses na garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa      alta

EVOLUÇÃO  primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa      alta

DOÇURA  seco      doce

ACIDEZ  baixa      alta

TANINO  baixa      alta

CORPO  leve      encorpado

PERSISTÊNCIA  curta      longa

DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA

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