

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Geisse Terroir Nature 2020
Vinícola	Família Geisse
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	48 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1979 nos Altos de Pinto Bandeira, a Cave Geisse é a grande responsável por alçar a fama dos espumantes brasileiros a nível mundial.

Em 2011 a vinícola foi eleita por Jancis Robinson entre as 15 que ela acredita que podem marcar o futuro do vinho. Foi a única produtora de espumantes da lista.

Seu exemplar mais importante, o Terroir Nature, foi o único espumante sul-americano a entrar na lista dos 1001 Vinhos para se Beber Antes de Morrer. Reconhecido como o melhor espumante do Guia Descorchados de 2015, chega na safra 2019 esbanjando a mesma qualidade que o alçou entre os melhores.

Fruto de um lote exclusivo com 5200 garrafas, é um blend de 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, com autólise de 48 meses em garrafa e sem adição de licor de expedição.

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

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

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA