

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Geisse Terroir Rosé Nature 2019
Vinícola	Cave Geisse
Safra	2019
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	48 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

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, levando também a criação da primeira Denominação de Origem de espumantes do Novo Mundo.

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.

Em seu portfólio, a linha Terroir Nature, tanto na versão branco quanto rosé, está entre as mais conceituados no Brasil.

O rosé, elaborado 100% com Pinot Noir, sem adição de licor de expedição e com 48 meses de autólise, foi eleito entre os vinhos favoritos do britânico Oz Clarke. Além disso, dentre seus destaques históricos, constam 95 pontos concedidos pela rigorosa Decanter Magazine em uma degustação de 2019.

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